

ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ
ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΑΘΗΝΑ 2 ΑΠΡΙΛΙΟΥ 1987	ΤΕΥΧΟΣ ΠΡΩΤΟ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΥΛΛΟΥ 46

ΠΡΟΕΔΡΙΚΟ ΔΙΑΤΑΓΜΑ 76

Επιβολή ποιοτικού ελέγχου σε κατεψυγμένα οπωροκηπευτικά που προορίζονται για εξαγωγή.

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις του άρθρου 12 του ν.δ. 3999/1959 «περί ελέγχου του εξαγωγικού εμπορίου και άλλων τινών διατάξεων» (ΦΕΚ 230 Α').
2. Την αριθ. 344172/7.5.1986 κοινή απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας «Ανάθεση Αρμοδιοτήτων Υπουργού Γεωργίας στους Υφυπουργούς Γεωργίας Δημ. Πιτσιώρη και Αχ. Κολιούση» (ΦΕΚ 318/Β/9.5.1986).
3. Την αριθ. 678/1986 γνωμοδότηση του Συμβουλίου της Επικρατείας, με πρόταση του Υπουργού Εμπορίου και του Υφυπουργού Γεωργίας, αποφασίζουμε:

Άρθρο 1.

Ορισμοί.

Για την εφαρμογή των διατάξεων του παρόντος διατάγματος οι ακόλουθοι ορισμοί έχουν την εξής έννοια:

1. Κατάψυξη χαρακτηρίζεται ο ταχύς υποβιβασμός της αρχικής θερμοκρασίας ενός οπωροκηπευτικού είδους ώστε, αφενός μεν η θερμοκρασία μέγιστης κρυστάλλωσης του περιεχομένου νερού, η οποία για τα περισσότερα οπωροκηπευτικά είδη βρίσκεται μεταξύ 1^{0} και 5^{0} C κάτω από το μηδέν, να υπερπηδηθεί ταχέως, αφετέρου δε η θερμοκρασία στο θερμικό κέντρο του προϊόντος μετά από θερμική εξισορρόπηση, να φθάσει στους 18^{0} C κάτω από το μηδέν.
2. Θερμικό κέντρο ενός κατεψυγμένου προϊόντος, θεωρείται το σημείο του προϊόντος αυτού, στο οποίο η θερμοκρασία είναι υψηλότερη στο τέλος της κατάψυξης.
3. Θερμική εξισορρόπηση, θεωρείται η κατάσταση στην οποία βρίσκεται το κατεψυγμένο προϊόν κατά την οποία δεν λαμβάνει χώρα στη μάζα του, μεταφορά θερμότητας από σημείο σε σημείο (αδιαβατικές συνθήκες).
4. Κατεψυγμένα οπωροκηπευτικά χαρακτηρίζονται τα οπωροκηπευτικά, τα οποία έχουν υποστεί τέτοια επίδραση ψύχους, ώστε η θερμοκρασία και του εσωτερικού τους να κατέλθει γρήγορα, τουλάχιστον στους 18^{0} C κάτω από το μηδέν και τα οποία διατηρούνται στη θερμοκρασία αυτή μέχρι τη στιγμή της πώλησής τους στον καταναλωτή.
5. Πραγματική διάρκεια κατάψυξης είναι ο απαραίτητος χρόνος για τη μείωση της θερμοκρασίας του προϊόντος από την αρχική θερμοκρασία του, κατά τη στιγμή της εισόδου του στη σύραγγα κατάψυξης σε εκείνη της τελικής φάσης της κατάψυξης. Η θερμοκρασία αυτή πρέπει να είναι μικρότερη ή ίση από 18^{0} C κάτω από το μηδέν, ανάλογα με την ιδιαίτερη ανάγκη του καταψυχόμενου προϊόντος.

Κατά το τέλος της κατάψυξης κανένα σημείο του προϊόντος δεν επιτρέπεται να έχει θερμοκρασία ανώτερη από 18^{0} C κάτω από το μηδέν.

Η πραγματική διάρκεια κατάψυξης οποιουδήποτε κατεψυγμένου οπωροκηπευτικού είδους δεν πρέπει να είναι ανώτερη από τέσσερις (4) ώρες.

6. Πρώτη ύλη των εγκαταστάσεων κατάψυξης οπωροκηπευτικών προϊόντων είναι τα φρούτα και λαχανικά, τα οποία μετά τη συγκομιδή τους πρόκειται να υποστούν την ενδεδειγμένη επεξεργασία και κατάψυξη.
7. Τελικά προϊόντα των ανωτέρω εγκαταστάσεων κατάψυξης είναι τα διάφορα κατεψυγμένα φρούτα και λαχανικά τα οποία λαμβάνονται μετά την ενδεδειγμένη, κατά περίπτωση, επεξεργασία και κατάψυξη.
8. Συσκευασίες είναι οι περιέκτες που περιέχουν τα ανωτέρω τελικά προϊόντα, όπως χαρτοκιβώτια, μέσα από πλαστική ή μεταλλική ύλη, σακχίδια από σελλοφάν κ.λπ.
9. Μονάδα συσκευασίας είναι κάθε ένας από τους ανωτέρω περιέκτες.

Άρθρο 2.

Επιβολή Ποιοτικού Ελέγχου.

1. Η εξαγωγή στο εξωτερικό κατεψυγμένων οπωροκηπευτικών, επιτρέπεται μόνο εφόσον αυτά πληρούν τις διατάξεις του παρόντος διατάγματος και συνοδεύονται από το σχετικό πιστοποιητικό ποιοτικού ελέγχου που προβλέπεται από την παράγρ. 1 του άρθρου 12 του ν.δ. 3999/1959.
2. Εάν στη χώρα προορισμού των ανωτέρω προϊόντων ισχύουν διαφορετικές διατάξεις, λαμβάνονται αυτές υπόψη κατά την εξέταση του δείγματος και το προβλεπόμενο πιστοποιητικό ποιοτικού ελέγχου εκδίδεται εφόσον πληρούνται οι διατάξεις της χώρας προορισμού.

Άρθρο 3.

Ποιοτικές προδιαγραφές πρώτης ύλης για κατάψυξη.

1. Η πρώτη ύλη που προορίζεται για κατάψυξη υπόκειται σε ποιοτικό έλεγχο για διαπίστωση της καταλληλότητάς της.

2. Κατάλληλα για κατάψυξη οπωροκηπευτικά θεωρούνται εκείνα που ανταποκρίνονται στις προδιαγραφές των παραγρ. 2 και 3 του άρθρου 3 του αριθ. 165/74 π.δ/τος «περί ποιοτικού ελέγχου επί προϊόντων κλάδων τινών γεωργικών βιοτεχνικών και βιομηχανικών επιχειρήσεων επεξεργαζομένων οπωροκηπευτικά, προοριζομένων δι' εξαγωγήν» (ΦΕΚ 62/1974 Α').

3. Η πρώτη ύλη που προορίζεται, για κατάψυξη πρέπει να βρίσκεται σε άριστη νωπή κατάσταση κατά τη στιγμή έναρξης της επεξεργασίας.

4. Πριν από την επεξεργασία της, η πρώτη ύλη πρέπει να υποβληθεί σε πλύση με νερό και διαλογή για την απομάκρυνση των ακατάλληλων φρούτων ή λαχανικών ως και των ξένων υλών.

5. Τα λαχανικά πρέπει να υφίστανται ικανοποιητική λεύκανση (ζεμάτισμα) ώστε τα τελικά προϊόντα να είναι απαλλαγμένα από ενεργό διάσταση.

6. Επιτρέπεται η ανασυσκευασία κατεψυγμένου προϊόντος με την προϋπόθεση ότι αυτή θα πραγματοποιηθεί υπό συνθήκες που δεν επηρεάζουν την κατάσταση ψύξης και την ποιότητα του προϊόντος.

Αρθρο 4.

Δειγματοληψία και έλεγχος ποιότητας της πρώτης ύλης.

Ο έλεγχος ποιότητας της πρώτης ύλης γίνεται σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 4 του αριθ. 165/74 π.δ/τος.

Άρθρο 5.

Συσκευασία.

1. Τα κατεψυγμένα προϊόντα πρέπει να διατίθενται στο εμπόριο σε κλειστή αρχική προσυσκευασία κατά τρόπο ώστε να μην είναι δυνατή η επαφή με αυτά χωρίς την καταστροφή της προσυσκευασίας.

2. Κάθε προσυσκευασία πρέπει να έχει τα κατάλληλα χαρακτηριστικά, ώστε να εξασφαλίζει κατά τη διάρκεια του κύκλου παρασκευής, συντήρησης, μεταφοράς και διανομής την τήρηση των εξής όρων:

α) Να είναι κατασκευασμένη από υλικά ακίνδυνα για την υγεία του ανθρώπου.

β) Να διατηρεί τις οργανοληπτικές ιδιότητες και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος.

γ) Να προστατεύει το προϊόν από βακτηριολογικές ή άλλες μολύνσεις, περιλαμβανομένης και της μόλυνσης από την ίδια τη συσκευασία.

δ) Να είναι υδατοστεγής και αεροστεγής ώστε να εμποδίζει την απώλεια υγρασίας, την αφυδάτωση και, μέσα στα μέτρα του δυνατού, τις διαφυγές.

ε) Να μη μεταδίδει στο προϊόν ξένη οσμή, γεύση, χρώμα ή αλλες ξένες ιδιότητες και να μην αλλοιώνει την εμφάνιση του περιεχομένου.

Άρθρο 6.

Πρόσθετα.

1. Για τη βελτίωση του χρώματος και την καλύτερη συντήρηση, επιτρέπεται η προσθήκη ορισμένων ουσιών, που χαρακτηρίζονται ως πρόσθετα εφόσον αυτές προβλέπονται στον Κώδικα Τροφίμων που εγκρίθηκε με την αριθ. 3000/70/71 Υπουργική Απόφαση και δημοσιεύθηκε στο αριθ. 677/24.8.1971 ΦΕΚ/Β', όπως τροποποιήθηκε και συμπληρώθηκε αργότερα, ή που προβλέπονται από τη νομοθεσία της Χώρας προορισμού.

2. Επιτρέπεται η προσθήκη άλατος, σακχάρων ως και ασκορβικού οξέος, καθώς και η προσθήκη άλλων βρώσιμων ουσιών, όπως προβλέπονται ειδικότερα στις ποιοτικές προδιαγραφές κατ' είδος προϊόντος.

3. Απαγορεύεται η προσθήκη αλάτων χαλκού για την επίτευξη πράσινου χρώματος, καθώς και η προσθήκη συνθετικών χρωστικών, αντισηπτικών, αντιβιοτικών και οποιασδήποτε άλλης ξένης ουσίας.

Άρθρο 7.

Γενικά κριτήρια ποιότητας τελικών προϊόντων.

Τα γενικά κριτήρια ποιότητας τελικών προϊόντων είναι:

1. Η ομοιομορφία χρώματος: Τα καταψυγμένα φρούτα, μετά την απόψυξή τους μέχρι 5^0 C έως 10^0 C, πρέπει να έχουν πρακτικά ομοιόμορφο χρωματισμό ο οποίος να πλησιάζει όσο το δυνατό περισσότερο το χρωματισμό του νωπού προϊόντος της αυτής ποικιλίας.

Τα κατεψυγμένα λαχανικά πρέπει να έχουν πρακτικά ομοιόμορφο χρωματισμό ο οποίος να πλησιάζει όσο το δυνατό περισσότερο το χρωματισμό του νωπού προϊόντος της αυτής ποικιλίας, μετά από κανονικό βρασμό.

2. Η καθαρότητα: Τα κατεψυγμένα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από ξένες ύλες (άμμο χόρτα, τεμάχια εντόμων κ.λπ.).

3. Η καταλληλότητα: Τα κατεψυγμένα φρούτα μετά την απόψυξή τους και τα λαχανικά μετά το βρασμό τους, δεν πρέπει να παρουσιάζουν καμιά ουσιώδη ποιοτική αλλοίωση.

Άρθρο 8.

Υγιεινή.

Το μικροβιολογικό φορτίο των κατεψυγμένων οπωροκηπευτικών σε αριθμό βακτηρίων εξαταζόμενο εργαστηριακά, πρέπει να είναι σύμφωνο με τις απαιτήσεις της χώρας προορισμού του προϊόντος.

Άρθρο 9.

Ποιοτικές προδιαγραφές κατεψυγμένου αρακά.

1. Ορισμός του προϊόντος: Κατά την έννοια του παρόντος «κατεψυγμένος αρακάς» είναι το προϊόν που προέρχεται από καθαρούς, υγιείς και ολόκληρους, αλλά μη ώριμους σπόρους νωπού αρακά, (PISUM SATIVUM L), οι οποίοι έχουν πλυθεί και λευκανθεί επαρκώς για εξασφάλιση της κατάλληλης σταθερότητας του χρώματος και της γεύσης κατά τη διάρκεια του κανονισμού εμπορικού κυκλώματος και έχουν υποστεί κατάψυξη με κατάλληλο εξοπλισμό ώστε η ζώνη της θερμοκρασίας μέγιστης χρυστάλλωσης να υπερπηδηθεί ταχέως.

Η εργασία της κατάψυξης θεωρείται ότι έχει τελειώσει τη στιγμή κατά την οποία η θερμοκρασία στο θερμικό κέντρο του προϊόντος έχει φθάσει στους 18^0 κάτω από το μηδέν μετά τη θερμική εξισορρόπηση.

2. Τρόπος συντήρησης. Το προϊόν πρέπει να αποθηκεύεται σε θερμοκρασία τουλάχιστον 18^0 C κάτω από το μηδέν για να εξασφαλισθεί η διατήρηση της ποιότητάς του κατά τη διάρκεια της μεταφοράς, της εναποθήκευσης και της διανομής, μέχρι τη στιγμή της τελικής πώλησής τους.

3. Τρόπος παρουσίασης.

α) Ο κατεψυγμένος αρακάς μπορεί να παρουσιάζεται:

αα) Είτε ως «αρακάς»

ββ) Είτε ως «γλυκός αρακάς» ανάλογα αν παρουσιάζει τα αντίστοιχα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του ενός ή του άλλου τύπου σε συνάρτηση με την ποικιλία στην οποία ανήκει.

β) Ο κατεψυγμένος αρακάς και των δύο ανωτέρω τύπων μπορεί να παρουσιάζεται ταξινομημένος κατά μέγεθος ή όχι. Σε περίπτωση κατά την οποία ο κατεψυγμένος αρακάς παρουσιάζεται ταξινομημένος κατά μέγεθος πρέπει να ακολουθείται το ένα από τα κατωτέρω συστήματα ταξινόμησης:

αα) Α'. σύστημα ταξινόμησης

Κατονομασία μεγέθους	Διαστάσεις των οπών κοσκίνου	σε χιλ.
αρακάς λεπτός (FINS)	μέχρι	8,75
αρακάς ημίλεπτος (MI—FINS)	μέχρι	10,20
αρακάς μέτριος (MOYENS)	άνω των	10,20

ββ) Β'. σύστημα ταξινόμησης

Αρακάς υπέρ λεπτός (ΕΞΤΡΑ — FINS)	μέχρι	7,50
Αρακάς πολύ λεπτός (TRES — FINS)	μέχρι	8,20
Αρακάς λεπτός (FINS)	μέχρι	8,75
Αρακάς ημίλεπτος (MI — FINS)	μέχρι	10,20
Αρακάς μέτριος (MOYENS)	άνω των	10,20

4. Κύριοι συντελεστές σύνθεσης και ποιότητας.

α) Προαιρετικά συστατικά: Επιτρέπεται η προσθήκη σάκχαρης (σακχαρόζης) ιμβερτοποιημένης σάκχαρης, δεξτρόζης, φρουκτόζης, σιροπιού γλυκόζης και σιροπιού αφυδατωμένης γλυκόζης, άλατος και αρτυμάτων, όπως μπαχαρικά και αρωματικά φυτά.

β) Συντελεστές ποιότητας:

αα) Οργανοληπτικά και λοιπά χαρακτηριστικά.

Οι σπόροι του κατεψυγμένου αρακά πρέπει να έχουν πράσινο ομοιόμορφο χρώμα ανάλογα με τον τύπο, να είναι ολόκληροι, καθαροί, πρακτικά απαλλαγμένοι από ξένες ύλες, ελεύθεροι από κάθε ξένη γεύση και οσμή και πρακτικά απαλλαγμένοι από ζημιές που προκαλούνται από έντομα ή ασθένειες.

Επίσης, πρέπει να παρουσιάζουν κανονική γεύση, λαμβανομένης υπόψη της τρυφερότητας και των πρόσθετων συστατικών.

ββ) Αναλυτικά χαρακτηριστικά.

Η περιεκτικότητα σε στερεά αδιάλυτα σε αλκοόλη πρέπει να μην υπερβαίνει τα παρακάτω όρια:

(1) αρακάς 23% Μ/Μ

(2) αρακάς γλυκός 19% Μ/Μ

γ) Ορισμός ελαττωμάτων.

αα) «Κίτρινος αρακάς»: χαρακτηρίζεται ο κίτρινος ή λευκός, αλλά βρώσιμος αρακάς, ο οποίος δεν είναι ούτε ξυνός, ούτε σάπιος.

ββ) «Ζημιωμένος αρακάς»: χαρακτηρίζεται ο αρακάς, ο οποίος είναι ελαφρά χηλιδωμένος ή φέρει νήγματα.

γγ) «Μειονεκτικός αρακάς»: χαρακτηρίζεται ο σκληρός αρακάς, ο αποξηραμένος, ο χηλιδωμένος, ο αποχρωματισμένος ή αυτός που παρουσιάζει άλλα ελαττώματα τέτοιας έκτασης ώστε η όψη του ή η ιδιότητά του βρώσιμου να αμφισβητείται σοβαρά. Ο χαρακτηρισμός αυτός περιλαμβάνει κυρίως τον σκωληκόβρωτο αρακά.

δδ) «Θραύσματα αρακά»: χαρακτηρίζονται οι σπόροι του αρακά, οι οποίοι δεν είναι ακέραιοι, καθώς επίσης και οι αποχωρισμένες κοτυληδόνες, οι σπασμένες κοτυληδόνες ή οι τεμαχισμένες και τα θραυσμένα και αποκολλημένα περικαλύμματα των σπόρων, ενώ εξαιρούνται οι ολόκληροι σπόροι, χωρίς περικαλύμματα.

εε) «Ξένες φυτικές ύλες»: Κάθε τεμάχιο στελέχους, φύλλου ή λοβού, το οποίο προέρχεται είτε από το ίδιο το φυτό είτε από οποιοδήποτε άλλο φυτικό είδος.

δ) Ανοχές ελαττωμάτων.

Για μονάδα — δείγμα 500 γραμμαρίων ή αναλογία των ελαττωμάτων του τελικού προϊόντος δεν πρέπει να υπερβαίνει τα παρακάτω ενδεικνυόμενα μεγέθη:

αα) Κίτρινος αρακάς	3% Μ/Μ
ββ) Ζημιωμένος αρακάς	5% Μ/Μ
γγ) Μειονεκτικός αρακάς	2% Μ/Μ
δδ) Θραύσματα αρακά	12% Μ/Μ
εε) Ξένες φυτικές ύλες	0,5% Μ/Μ

των οποίων η συνολική επιφάνεια δεν υπερβαίνει τα 12 CM^2.

ε) Ανοχές μεγέθους.

Εάν το προϊόν είναι ταξινομημένο κατά μέγεθος δεν πρέπει να περιέχει λιγότερο από το 80% κατ' αριθμό ή μάζα σπόρων του δηλούμενου ή των μικροτερων μεγεθών. Δεν πρέπει να περιέχει κανένα σπόρο μεγέθους μεγαλύτερου κατά δύο κόσκινα από το δηλούμενο μέγεθος, ούτε περισσότερο από το 20% κατ' αριθμό ή μάζα αρακά των δύο μεγαλύτερων μεγεθών, εάν συντρέχει λόγος. Μέσα σ' αυτό το 20% δεν πρέπει να ανήκει περισσότερο από το 1/4 κατ' αριθμό ή μάζα, στο μεγαλύτερο των δύο μεγαλύτερων μεγεθών.

στ) Ορισμός των ελαττωματικών μονάδων.

Κάθε μονάδα — δείγμα; λαμβανόμενη σύμφωνα με τα σχήματα δειγματοληψίας της παραγρ. 6 του άρθρου 26 θεωρείται ως «ελαττωματική», εάν η αναλογία ενός οποιουδήποτε ελαττώματος από τα αναφερόμενα στην παράγραφο 4 περίπτωση γ' του άρθρου αυτού είναι μεγαλύτερη από το διπλάσιο της ποσότητας η οποία προβλέπεται στις αντίστοιχες ανοχές που αναφέρονται στην παράγραφο 4 περίπτωση δ του άρθρου αυτού ή εάν η συνολική αναλογία των ελαττωμάτων που αναφέρονται στις περιπτώσεις αα, ββ, γγ, και δδ της παραγράφου 4 του άρθρου αυτού υπερβαίνει τα 15% Μ/Μ.

ζ) Αποδοχή των παρτίδων.

Μια παρτίδα θεωρείται ως αποδεκτή όταν ο αριθμός των «ελαττωματικών» μονάδων, όπως ορίζονται στην παράγραφο 4 περίπτωση στ δεν υπερβαίνει τον αριθμό ορίου αποδοχής (C), ο οποίος αναφέρεται στα σχήματα δειγματοληψίας της παραγρ. 6 του άρθρου 26 του παρόντος.

5. Πρόσθετα.

Η μέγιστη επιτρεπόμενη προσθήκη φυσικών αρωματικών υλών δεν είναι περιορισμένη. Το ίδιο ισχύει και για τις συνθετικές. Εξαιρούνται όμως εκείνες για τις οποίες είναι γνωστό ότι παρουσιάζουν κίνδυνο τοξικότητας.

6. Υγιεινή.

α) Ο αρακάς, ο οποίος προορίζεται για κατάψυξη πρέπει να είναι καθαρός, πλυμένος και διαλεγμένος. Κατά τα προπαρασκευαστικά στάδια και κατά την κυρίως κατάψυξη πρέπει να τηρούνται οι διατάξεις για την υγιεινή. Όλα τα χρησιμοποιούμενα σκεύη εργαλεία και μηχανήματα πρέπει να είναι καθαρά.

β) Όλα τα επιτρεπόμενα πρόσθετα συστατικά πρέπει να είναι καθαρά, ανόθευτα και αβλαβή για την υγεία του ανθρώπου, το δε χρησιμοποιούμενο νερό πρέπει να είναι πόσιμο.

γ) Η γεύση και η οσμή του τελικού προϊόντος, μετά την απόψυξή του, δεν πρέπει να δίδουν υποψία μικροβιακής ή χημικής αλλοίωσης.

δ) Απαγορεύεται η ύπαρξη στο τελικό προϊόν υπολειμμάτων τοξικών φυτοφαρμάκων.

7. Επισήμανση.

Πέρα από τις γενικές διατάξεις του άρθρου 23 του παρόντος, οι μονάδες προσυσκευασίας που περιέχουν κατεψυγμένο αρακά πρέπει να φέρουν στην επισήμανσή τους και τις παρακάτω ενδείξεις:

α) Την ένδειξη «γλυκός» ή ισοδύναμη έκφραση χρησιμοποιούμενη στη χώρα στην οποία πρόκειται να πωληθεί το προϊόν μαζί με την ένδειξη «αρακάς» ή πολύ πλησίον αυτής, εφόσον ο αρακάς παρουσιάζεται σύμφωνα με την παράγραφο 3 περίπτωση α, υποπερίπτωση αα του άρθρου αυτού.

β) Την ένδειξη της διάστασης του κόσκινου ή μία από τις ενδείξεις οι οποίες αναφέρονται στα συστήματα ταξινόμησης Α' και Β' της παραγράφου 3 του άρθρου αυτού, ανάλογα με την περίπτωση εφόσον το προϊόν είναι ταξινομημένο κατά μέγεθος.

Άρθρο 10.

Ποιοτικές προδιαγραφές για τα κατεψυγμένα φασολάκια.

1. Ορισμός του προϊόντος: Κατά την έννοια του παρόντος «κατεψυγμένα φασολάκια» είναι το προϊόν που προέρχεται από νωπούς, χαλά ανεπτυγμένους, καθαρούς και υγιείς λοβούς του είδους, PHASEOLUS VULGARIS L. από τους οποίους έχουν αφαιρεθεί τα άκρα, πλυμένους, καλά λευκανθέντες για την εξασφάλιση πλήρους σταθερότητας του χρώματος και της γεύσης κατά τη διάρκεια του κανονικού εμπορικού κυκλώματος και καλά στραγγισμένους, οι οποίοι έχουν υποστεί κατάψυξη με κατάλληλο εξοπλισμό ώστε η ζώνη της θερμοχρασίας μέγιστης κρυστάλλωσης να υπερπηδηθεί ταχέως.

Η εργασία κατάψυξης θεωρείται ότι έχει τελειώσει τη στιγμή κατά την οποία η θερμοχρασία στο θερμικό κέντρο του προϊόντος έχει φθάσει στους 18^0 C κάτω από το μηδέν μετά τη θερμική εξισορρόπηση.

2. Τρόπος συντήρησης: Το προϊόν πρέπει να αποθηκεύεται σε αρκετά χαμηλή θερμοχρασία για να εξασφαλιστεί, η διατήρηση της ποιότητάς του κατά τη διάρκεια της μεταφοράς, της εναποθήκευσης και της διανομής μέχρι τη στιγμή της τελικής πώλησής του.

3. Τρόπος παρουσίασης: Τα κατεψυγμένα φασολάκια μπορεί να παρουσιάζονται ταξινομημένα ή όχι κατά μέγεθος με τους παρακάτω τρόπους:

α) Ολόκληρα (WHOLE). Ως «ολόκληρα» νοούνται τα κατεψυγμένα φασολάκια τα οποία αποτελούνται από ολόκληρους λοβούς, οι οποίοι έχουν μήκος μικρότερο από 7 εκατοστόμετρα ή από λοβούς οι οποίοι είναι κομμένοι εγκάρσια και των οποίων το μήκος δεν είναι μικρότερο από 7 εκατοστόμετρα.

β) Κομμένα κατά μήκος (EN JULIENNE ή FRENCH STYLE). Ως «κομμένοι κατά μήκος» νοούνται οι λοβοί οι οποίοι είναι κομμένοι κατά μήκος ή με γωνία 45^0 ή μικρότερη σε σχέση με τον επιμήκη άξονα.

γ) Τεμαχισμένα (CUT). Ως «τεμαχισμένα» νοούνται τα κατεψυγμένα φασολάκια τα οποία αποτελούνται από λοβούς οι οποίοι είναι κομμένοι εγκάρσια σε τεμάχια μικρότερα από 7 εκατ. από τα οποία ποσοστό 75% ή μεγαλύτερο έχουν μήκος τουλάχιστον 2 εκατοστόμε-

τρα και τα οποία μπορούν να περιέχουν μικρότερα άκρα λοβών που προέρχονται από την κοπή των λοβών.

δ) Μικροτεμαχισμένα (SHORT CUT). Ως «μικροτεμαχισμένα» νοούνται τα κατεψυγμένα φασολάκια τα οποία αποτελούνται από λοβούς κομμένους εγκάρσια σε τεμάχια, των οποίων ποσοστό 75% ή μεγαλύτερο, κατ' αριθμό, έχουν μήκος μικρότερο από 2 εκατοστόμετρα και ποσοστό όχι μεγαλύτερο από 1% κατ' αριθμόν έχουν μήκος μεγαλύτερο από 3 εκατοστόμετρα.

ε) Τεμάχια κατά τη διαγώνιο. Ως «τεμάχια κατά τη διαγώνιο» νοούνται λοβοί οι οποίοι είναι κομμένοι υπό γωνία 45^0 περίπου σε σχέση με τον επιμήκη άξονα.

στ) Ανάμικτα (MIXED). Ως «ανάμικτα» νοούνται τα κατεψυγμένα φασολάκια τα οποία αποτελούνται από μίγμα δύο ή περισσοτέρων από τους τρόπους παρουσίασης που αναφέρονται στις περιπτώσεις α, γ και δ της παραγράφου αυτής.

4. Τύποι ποικιλιών. Ανάλογα με την ποικιλία στην οποία ανήκουν τα προς κατάψυξη φασολάκια ταξινομούνται σε δύο κατηγορίες:

α) Κυλινδρικά, όταν η σχέση πλάτους προς πάχος λοβού είναι μικρότερη ή ίση με 1,5 και

β) Επίπεδα, όταν η σχέση πλάτους προς πάχος λοβού είναι μεγαλύτερη του 1,5.

5. Κύριοι συντελεστές σύνθεσης και ποιότητας:

α) Προαιρετικά συστατικά. Επιτρέπεται προσθήκη άλατος και αρτημάτων όπως μπαχαρικά και αρωματικά φυτά.

β) Συντελεστές ποιότητας. Τα κατεψυγμένα φασολάκια πρέπει να έχουν ενιαίο πράσινο χρώμα, να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση και οσμή. Επίσης πρέπει να είναι καθαρά, πρακτικά απαλλαγμένα από άμμο, χώμα και άλλες ξένες ύλες και πρακτικά απαλλαγμένα από έντομα και μέρη αυτών, καθώς επίσης και πρακτικά απαλλαγμένα από ζημιές που προέρχονται από έντομα ή ασθένειες.

Τέλος, πρέπει να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από λοβούς με μηχανικές ζημιές, από λοβούς των οποίων δεν έχουν αφαιρεθεί τα άκρα και από ξένες φυτικές ύλες.

γ) Ορισμός ελαττωμάτων.

αα) «Ξένες φυτικές ύλες». Χαρακτηρίζονται τα φύλλα ή μέρη του φυτού του φασολιού, όπως είναι τα κορδόνια και οι χονδροί ποδίσκοι ή άλλες φυτικές ύλες του ίδιου χρώματος με τα φασολάκια.

ββ) «Λοβοί με στίγματα». Χαρακτηρίζονται τα φασολάκια, τα οποία δεν παρουσιάζουν κανονικό χρώμα λόγω προσβολής από ωίδιο από ζημιές που προέρχονται από έντομα ή από ασθένειες που βλάπτουν την εμφάνιση ή το βρώσιμο του προϊόντος.

γγ) «Μηχανικές ζημιές». Χαρακτηρίζονται τα σχισμένα και συνθλιμένα φασολάκια ή τα φασολάκια των οποίων τα άκρα είναι κομμένα κατά τέτοιο τρόπο ώστε να βλάπτεται η καλή γενική εμφάνισή τους.

δδ) «Φασολάκια με άκρα». Χαρακτηρίζονται τα φασολάκια που φέρουν ποδίσκο προσκολλημένο ή όχι και του οποίου το μήκος είναι μικρότερο των 2 εκατοστομέτρων.

εε) «Σκληρές ίνες». Χαρακτηρίζονται οι ίνες στα φασολάκια οι οποίες μπορούν να συγκρατήσουν βάρος 250 γραμμάρια για 5 ή περισσότερα δευτερόλεπτα.

δ) Ανοχές ελαττωμάτων.

Για μια μονάδα — δείγμα 500 γραμμαρίων η αναλογία των ελαττωμάτων του τελικού προϊόντος δεν πρέπει να υπερβαίνει τα παρακάτω ενδεικνυόμενα μεγέθη:

αα) ξένες φυτικές ύλες:	
(1) Κατά το πλείστον επίπεδες	5 τετρ. εκατοστά
(2) Κατά το πλείστον κυλινδρικές ή στρογγυλές	1 τεμάχιο
ββ) Δείγματα κηλιδωμένα	5% Μ/Μ
γγ) Μηχανικές ζημιές	10% Μ/Μ
δδ) Φασολάκια με άκρα	10% κατ' αριθμό
εε) Σκληρές ίνες:	
(1) Λοβοί ολόκληροι	6 κατ' αριθμό
(2) Άλλοι τρόποι παρουσίασης	12 κατ' αριθμό

ε) Ορισμός των ελαττωματικών μονάδων.

Κάθε μονάδα — δείγμα λαμβανόμενη σύμφωνα με τα σχήματα δειγματοληψίας για τα προσυσκευασμένα τρόφιμα θεωρείται ως «ελαττωματική» εάν:

αα) Δεν ανταποκρίνεται σε ένα οποιοδήποτε εκ των οργανοληπτικών και άλλων χαρακτηριστικών που αναφέρονται στην παρ. 5 περίπτωση β του άρθρου αυτού.

ββ) Η αναλογία ενός οποιουδήποτε ελαττώματος από τα αναφερόμενα στην παρ. 5 περίπτωση δ του άρθρου αυτού είναι μεγαλύτερη, του διπλασίου της ποσότητας που προβλέπεται από την αντίστοιχη ανοχή ή

γγ) Το σύνολο των ελαττωμάτων που αναφέρονται στην παράγραφο 5 περίπτωση δ, υποπεριπτώσεις ββ και γγ του άρθρου αυτού είναι μεγαλύτερο του 15% Μ/Μ.

στ) Αποδοχή των παρτίδων.

Μία παρτίδα θεωρείται ως αποδεκτή όταν ο αριθμός των «ελαττωματικών μονάδων», όπως ορίζεται στην παράγραφο 5 περίπτωση γ, υποπεριπτώσεις αα, ββ, γγ του άρθρου αυτού τα οποία εκτιμούνται ανεξάρτητα, δεν υπερβαίνει τον οριακό αριθμό αποδοχής C, ο οποίος αναφέρεται στα σχήματα δειγματοληψίας της παρ. 6 του άρθρου 26 του παρόντος.

6. Επισήμανση.

Πέρα από τις γενικές διατάξεις του άρθρου 23 του παρόντος, οι μονάδες προσυσκευασίας που περιέχουν κατεψυγμένα φασολάκια πρέπει να φέρουν στην επισήμανσή τους:

α) Μαζί με τη λέξη «φασολάκια» ή πολύ πλησίον αυτής:

αα) Την ένδειξη του τρόπου παρουσίασης όπως «ολόκληρα» ή «EN JULIENNE» κ.λπ.

ββ) Την ένδειξη του τύπου της ποικιλίας όπως «κυλινδρικά» ή «επίπεδα».

γγ) Την ένδειξη τυχόν προστεθέντος αρωματικού φυτού ή άλλης επιτρεπόμενης χαρακτηριστικής ύλης, με τη φράση «με ......».

β) Εάν χρησιμοποιείται κάποιος όρος για την περιγραφή του μεγέθους τότε:

αα) Πρέπει να το συνοδεύει στην ετικέττα μια ακριβής απεικόνιση του τρόπου της εγκάρσιας τομής του λοβού.

ββ) Πρέπει να δηλώνεται η πιο συχνή μεγαλύτερη διάμετρος είτε σε χιλιοστά είτε σε κλάσματα δακτύλου για τις χώρες οι οποίες χρησιμοποιούν γενικά το Αγγλικό σύστημα και/ή.

γγ) Πρέπει να είναι σύμφωνος με τη συνήθεια που επικρατεί για τη δήλωση του μεγέθους στη Χώρα όπου πρόκειται να πωληθεί το προϊόν.

Άρθρο 11.

Ποιοτικές προδιαγραφές κατεψυγμένης μπάμιας.

1. Ορισμός του προϊόντος: Κατά την έννοια του παρόντος «κατεψυγμένη μπάμια» είναι το προϊόν που προέρχεται από τρυφερούς, νωπούς, καθαρούς και υγιείς καρπούς του είδους HIBISCUS ESCULENTUS πράσινων ποικιλιών από τους οποίους έχει αφαιρεθεί ο ποδίσκος, πλυμένους, καλά λευκαθέντες για την εξασφάλιση πλήρους σταθερότητας του χρώματος και της γεύσης κατά τη διάρκεια του κανονικού εμπορικού κυκλώματος και καλά στραγγισμένους οι οποίοι έχουν υποστεί κατάψυξη με κατάλληλο εξοπλισμό ώστε η ζώνη θερμοκρασίας μέγισης κρυστάλλωσης να υπερπηδηθεί ταχέως.

Η εργασία κατάψυξης θεωρείται ότι έχει τελειώσει τη στιγμή κατά την οποία η θερμοκρασία στο θερμικό κέντρο του προϊόντος έχει φθάσει στους 18^0 C κάτω από το μηδέν μετά από θερμική εξισορρόπηση.

2. Τρόπος συντήρησης. Το προϊόν πρέπει να αποθηκεύεται σε αρκετά χαμηλή θερμοκρασία για να εξασφαλιστεί η διατήρηση της ποιότητάς του κατά τη διάρκεια της μεταφοράς, της εναποθήκευσης και της διανομής μέχρι τη στιγμή της τελικής πώλησής του.

3. Τρόπος παρουσίασης. Οι κατεψυγμένες μπάμιες είναι δυνατόν να παρουσιάζονται είτε ως «ολόκληρες» (WHOLE), είτε ως «τεμαχισμένες» (CUT).

4. Κύριοι συντελεστές σύνθεσης και ποιότητας.

α) Προαιρετικά συστατικά. Επιτρέπεται η προσθήκη άλατος και αρτυμάτων, όπως μπαχαρικά και αρωματικά φυτά.

β) Συντελεστές ποιότητας.

Οι κατεψυγμένες μπάμιες πρέπει να είναι απαλλαγμένες από ξένες φυτικές ύλες, από κάθε ξένη οσμή και γεύση, ομοιόμορφες από ά-

ποψη χρώματος, πρακτικά απαλλαγμένες από άμμο, χώμα και άλλες ξένες ύλες, απαλλαγμένες από έντομα και μέρη αυτών, από μηχανικές ζημιές και από τους ποδίσκους αυτών και απαλλαγμένες από ίνες οι οποίες υποβαθμίζουν την ποιότητα του προϊόντος.

γ) Ορισμός ελαττωμάτων.

αα) «Καρποί ελαφρά χηλιδωμένοι». Χαρακτηρίζονται οι καρποί με πολύ ελαφρές ανωμαλίες, ουλές, αποχρωματισμούς ή άλλες ατέλειες οι οποίες επηρεάζουν ελαφρά την εμφάνιση, αλλά δεν επηρεάζουν το βρώσιμο του καρπού.

ββ) «Κηλιδωμένοι καρποί». Χαρακτηρίζονται οι καρποί, των οποίων ο αποχρωματισμός ή οι λοιπές ανωμαλίες είναι τέτοιας φύσης ώστε να επηρεάζουν σοβαρά την εμφάνισή τους.

γγ) «Σοβαρά χηλιδωμένοι καρποί». Χαρακτηρίζονται οι καρποί, των οποίων ο αποχρωματισμός ή οι λοιπές ανωμαλίες (παραμορφώσεις σχισμένη επιφάνεια) επηρεάζουν σοβαρά την εμφάνιση ή το βρώσιμο του καρπού.

δδ) «Αβλαβείς ξένες ύλες». Χαρακτηρίζονται τα φύλλα τα προσκολλημένα άνθη και οι προσκολλημένοι μη βρώσιμοι ποδίσκοι των οποίων το μήκος ξεπερνάει τα 4 εκατοστόμετρα, οι αποκολλημένοι ποδίσκοι οποιουδήποτε μήκους και παρόμοιες αβλαβείς φυτικές ύλες.

εε) Ελαφρά ζημιωμένοι: αα) Προκειμένου για κατεψυγμένες μπάμιες που παρουσιάζονται ως ολόκληρες με καθαρισμένο κώνο, χαρακτηρίζονται ως ελαφρά ζημιωμένοι, οι καρποί των οποίων:

(1) έχει αφαιρεθεί μερικώς ο κώνος.

(2) Ο κώνος έχει αφαιρεθεί ακανόνιστα.

(3) Η επιφάνεια που δημιουργείται από την αφαίρεση του κώνου έχει τραχέα χείλη.

(4) Έχουν αποσπαστεί τμήματα του καρπού κατά την αφαίρεση του κώνου.

(5) Φέρουν μη βρώσιμα τμήματα του κώνου.

ββ) Προκειμένου για κατεψυγμένες μπάμιες που παρουσιάζονται ως ολόκληρες με αχαθάριστο κώνο, χαρακτηρίζονται ως ελαφρά ζημιωμένοι οι καρποί οι οποίοι φέρουν προσκεχολλημένο μη εδώδιμο ποδίσκο μήκους 1–3 εκατοστόμετρα.

γγ) Προκειμένου για κατεψυγμένες μπάμιες που παρουσιάζονται ως τεμαχισμένες χαρακτηρίζονται ως «ελαφρώς ζημιωμένοι» οι καρποί οι οποίοι φέρουν προσκολλημένο μη εδώδιμο ποδίσκο μήκους μικρότερο από 4 εκατοστόμετρα.

στστ) Υπερβολικά ζημιωμένοι. Χαρακτηρίζονται οι ολόκληροι καρποί οι οποίοι:

αα) Έχουν ζημιωθεί από την αφαίρεση του κώνου σε τέτοιο βαθμό ώστε να καταστραφεί ο καρπός.

ββ) Είναι ζημιωμένοι από την αφαίρεση του κώνου ώστε οι σπόροι να εξέρχονται από τον καρπό.

ζζ) «Μικρό τεμάχιο». Προκειμένου περί ολόκληρων καρπών κατεψυγμένης μπάμιας, χαρακτηρίζεται ως «μικρό τεμάχιο», το τεμάχιο καρπού, εξαιρουμένων των άκρων κορυφής, το οποίο κατά βάρος είναι ίσο ή μικρότερο από το 1/4 του μικρότερου ολόκληρου καρπού του δείγματος.

ηη) «Ελαττωματικά τεμάχια». Προκειμένου περί τεμαχισμένης κατεψυγμένης μπάμιας, χαρακτηρίζονται, τα τεμάχια των καρπών τα οποία είναι ίσα ή μικρότερα από 60 χιλιοστόμετρα, τεμάχια τα οποία είναι σπασμένα ή πολτοποιημένα ή σχισμένα ή κατατεμαχισμένα ή κακώς κομμένα ή ατελώς κομμένα κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να επηρεάζεται σοβαρά η εμφάνιση και το εδώδιμο των τεμαχίων.

θθ) «Μηχανικές ζημιές». Καρποί ή τεμάχια καρπών χαρακτηρίζονται με μηχανικές ζημιές εφόσον είναι σπασμένοι, πολτοποιημένοι ή σχισμένοι σε τέτοιο βαθμό ώστε η εμφάνισή τους να έχει ουσιωδώς ζημιωθεί.

ιι) «Παραμορφωμένοι καρποί». Χαρακτηρίζονται οι ολόκληροι καρποί οι οποίοι είναι ουσιωδώς παραμορφωμένοι.

ιαια) «Φυτοπαθολογικά και εντομολογικά». Ζημιωμένοι καρποί χαρακτηρίζονται οι καρποί οι οποίοι έχουν φανερές φυτοπαθολογικές ή εντομολογικές ζημιές.

ιβιβ) «Γαιώδεις προσμίξεις». Χαρακτηρίζονται οποιαδήποτε συστατικά γαιώδους προέλευσης (άμμος, λάσπη κ.λπ).

δ) Ανοχές ελαττωμάτων.

Για μια μονάδα – δείγμα 50 καρπών, προκειμένου για ολόκληρη κατεψυγμένη μπάμια και 300 γραμμάρια προκειμένου για τεμαχισμένη κατεψυγμένη μπάμια, γίνονται αποδεκτές οι παρακάτω ανοχές:

ΑΝΟΧΕΣ ΚΑΤ' ΑΝΩΤΑΤΟ ΟΡΙΟ

α/α	ΕΛΑΤΤΩΜΑΤΑ	ΑΝΑ 50 ΟΛΟΚΛΗΡΟΥΣ ΚΑΡΠΟΥΣ	ΑΝΑ 300 ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ ΤΕΜΑΧΙΣΜΕΝΩΝ ΚΑΡΠΩΝ
1.	Ελαφρά χηλιδωμένες μονάδες	Επιτρέπεται η ύπαρξή τους εφόσον δεν μειώνεται σοβαρά η εμφάνιση του προϊόντος	Επιτρέπεται η ύπαρξή τους εφόσον δεν μειώνεται σοβαρά η εμφάνιση του προϊόντος
2.	Κηλιδωμένες και σοβαρά χηλιδωμένες μονάδες	6 καρποί, αλλά όχι περισσότεροι των 2 καρπών σοβαρά χηλιδωμένων	12 τεμάχια αλλά όχι περισσότερα των 4 τεμαχίων σοβαρά χηλιδωμένα
3.	Αβλαβείς ξένες ύλες	5 τεμάχια	3 τεμάχια
4.	Κακοσχηματισμένοι μικροί ή ζημιωμένοι λοβοί, παραμορφωμένοι λοβοί ή οποιοσδήποτε συνδυασμός αυτών	15 καρποί	18 τεμάχια
5.	Μηχανικές ζημιές	10 καρποί	δεν εφαρμόζεται
6.	Φυτοπαθολογικά ή εντομολογικά ζημιωμένες μονάδες	1 καρπός	2 τεμάχια
7.	Γαιώδεις προσμίξεις	Ίχνη	Ίχνη
ΣΥΝΟΛΟ		12 καρποί οι οποίοι δεν μειώνουν σοβαρά την εμφάνιση	18 τεμάχια τα οποία δεν μειώνουν σοβαρά την εμφάνιση

ε) Ορισμός των ελαττωματικών μονάδων.

Κάθε μονάδα — δείγμα που λαμβάνεται σύμφωνα με τα σχήματα δειγματοληψίας για τα προσυσκευασμένα τρόφιμα θεωρείται ως «ελαττωματική» εάν:

αα) Δεν ανταποκρίνεται σε ένα οποιοδήποτε από τα οργανοληπτικά και άλλα χαρακτηριστικά που αναφέρονται στην παράγραφο 4 περίπτωση β του άρθρου αυτού.

ββ) Η αναλογία ενός οποιουδήποτε ελαττώματος από αυτά που αναφέρονται στην παρ. 4 περίπτωση δ του άρθρου αυτού είναι μεγαλύτερη του διπλάσιου της ποσότητας που προβλέπεται από την αντίστοιχη ανοχή ή

γγ) Το σύνολο των ελαττωμάτων που εμφανίζονται με αυξ. αριθμούς 2 και 5 στον πίνακα της παρ. 4 περίπτωση δ του άρθρου αυτού είναι μεγαλύτερο του 10% Μ/Μ.

στ) Αποδοχή των παρτίδων.

Μία παρτίδα θεωρείται ως αποδεκτή όταν ο αριθμός των «ελαττωματικών μονάδων», όπως ορίζονται στις υποπεριπτώσεις αα, ββ, ή γγ της περίπτωσης ε της παρ. 4 του άρθρου αυτού, εκτιμωμένων ανεξάρτητα, δεν υπερβαίνει τον οριακό αριθμό αποδοχής C ο οποίος αναφέρεται στα σχήματα δειγματοληψίας της παρ. 6 του άρθρου 26 του παρόντος.

5. Επισήμανση.

Πέρα από τις γενικές διατάξεις του άρθρου 23 του παρόντος, οι μονάδες προσυσκευασίας που περιέχουν κατεψυγμένες μπάμιες, πρέπει να φέρουν στην επισήμανσή τους μαζί με τη λέξη «μπάμιες» ή πολύ πλησίον αυτής:

α) Την ένδειξη του τρόπου παρουσίασης ήτοι «ολόκληρες» ή «τεμαχισμένες».

β) Την ένδειξη τυχόν προστεθέντος αρωματικού φυτού ή άλλης επιτρεπόμενης χαρακτηριστικής ύλης με τη φράση «με ..... ».

Άρθρο 12.

Ποιοτικές προδιαγραφές κατεψυγμένων κουνουπιδιών.

1. Ορισμός του προϊόντος: Κατά την έννοια του παρόντος «κατεψυγμένα κουνουπίδια» είναι το προϊόν που προέρχεται από νωπές, καθαρές και υγιείς ανθοταξίες του είδους BRASSICA OLERACEA L. VAR. BOTRYTIS L. οι οποίες είναι δυνατόν να είναι αποφλοιωμένες και κομμένες σε τεμάχια, έχουν πλυθεί και λευκανθεί αρκετά για εξασφάλιση της σταθερότητας του χρώματος και της γεύσης κατά τη διάρκεια του κανονικού εμπορικού κυκλώματος και έχουν υποστεί κατάψυξη με κατάλληλο εξοπλισμό ώστε η ζώνη της θερμοκρασίας μέγιστης κρυστάλλωσης να υπερπηδηθεί ταχέως. Η εργασία της κατάψυξης θεωρείται ότι έχει τελειώσει τη στιγμή κατά την οποία η θερμοκρασία στο θερμικό κέντρο του προϊόντος έχει φθάσει στους 18^0 C κάτω από το μηδέν μετά τη θερμική εξισορρόπηση.

2. Τρόπος συντήρησης: Το προϊόν πρέπει να αποθηκεύεται σε θερμοκρασία αρκετά χαμηλή για να εξασφαλιστεί η διατήρηση της ποιότητάς του κατά τη διάρκεια της μεταφοράς, της εναποθήκευσης και της διανομής μέχρι τη στιγμή της τελικής πώλησής του.

3. Τρόπος παρουσίασης: Τα κατεψυγμένα κουνουπίδια είναι δυνατό να παρουσιάζονται σύμφωνα με τους παρακάτω τρόπους:

α) Ολόκληρα: Ολόκληρες κεφαλές άθικτες, κομμένες στη βάση, με ή χωρίς μικρά τρυφερά μεταμορφωμένα φύλλα στο στέλεχος.

β) Τεταρτημόρια: Ολόκληρες κεφαλές κομμένες κάθετα σε δύο ή περισσότερα τεμάχια.

γ) Ανθύλλια: Τομείς κεφαλής, οι οποίοι είναι δυνατόν να στηρίζονται επί τμήματος του ποδίσκου του μεγέθους 15 ΜΜ μετρούμενο από την κορυφή τους προς τη μεγαλύτερη διάστασή τους.

Μικρά τρυφερά μεταμορφωμένα φύλλα είναι δυνατόν να υπάρχουν είτε ελεύθερα είτε επί των τεμαχίων. Τα ανθύλλια είναι δυνατόν να παρουσιάζονται ταξινομημένα κατά μέγεθος. Στην περίπτωση αυτή χαρακτηρίζονται:

αα) Μεγάλα ανθύλια: Τομείς κεφαλής στηριζόμενοι σε τμήμα του ποδίσκου τους ο οποίος έχει μήκος τουλάχιστον 30 ΜΜ, μετρούμενο από την κορυφή τους προς τη μεγαλύτερη διάστασή τους. Μικρά, τρυφερά, μεταμορφωμένα φύλλα είναι δυνατόν να υπάρχουν, είτε ελεύθερα είτε επί των τεμαχίων.

ββ) Μικρά ανθύλλια: Τομείς κεφαλής, κομμένοι σε ανεξάρτητες μονάδες, με τμήμα του ποδίσκου τους, ο οποίος έχει μήκος τουλάχιστον 15 ΜΜ αλλά όχι μεγαλύτερο των 30 ΜΜ, μετρούμενο από την κορυφή τους προς τη μεγαλύτερη διάστασή τους. Μικρά τρυφερά, μεταμορφωμένα φύλλα είναι δυνατόν να υπάρχουν, είτε ελεύθερα είτε επί των μονάδων.

Όταν τα ανθύλια παρουσιάζονται ταξινομημένα κατά μέγεθος, γίνεται αποδεκτή ανοχή 20% κατά βάρος σε ανθύλλια που δεν ανταποκρίνονται στο μέγεθος που ενδείχνυνται.

δ) Άλλοι τρόποι παρουσίασης: Κάθε άλλος τρόπος παρουσίασης είναι αποδεκτός εάν:

αα) Διαφέρει αρκετά από τους ανωτέρω αναφερθέντες τρόπους.

ββ) Ανταποκρίνεται σε όλες τις άλλες διατάξεις του παρόντος.

γγ) Περιγράφεται στην επισήμανση κατά τέτοιο τρόπο ώστε να μη δημιουργεί σύγχυση ή πλάνη στον καταναλωτή.

4. Κύριοι συντελεστές σύνθεσης και ποιότητας:

α) Προαιρετικά συστατικά. Επιτρέπεται η προσθήκη άλατος και αρτυμάτων, όπως μπαχαρικά και αρωματικά φυτά.

β) Συντελεστές ποιότητας:

Τα κατεψυγμένα κουνουπίδια πρέπει να είναι:

αα) Χρώματος ενιαίου λευκού έως υπόλευκου (CREME) στην κορυφή των μονάδων, οι οποίες είναι δυνατόν να είναι ελαφρώς σκοτεινού χρώματος και να παρουσιάζουν υποψία πράσινης, κίτρινης ή κόκκινης απόχρωσης. Τα τεμάχια στελεχών ή ποδίσκων είναι δυνατόν να παρουσιάζουν υποψία πράσινης ή κυανής, απόχρωσης.

ββ) Απαλλαγμένα από κάθε ξένη γεύση και οσμή.

γγ) Καθαρά, πρακτικά απαλλαγμένα από άμμο, χώρα, εντομολογικές προσβολές και κάθε ξένη ύλη.

δδ) Απαλλαγμένα από ζώνες σκοτεινού χρώματος με ελαττώματα χρωματισμού, οι οποίες περιορίζονται ουσιαστικά στην επιφάνεια.

εε) Απαλλαγμένα από ζημιωμένες ή χηλιδωμένες ζώνες.

στστ) Απαλλαγμένα από ινώδεις ή ξυλώδεις ποδίσκους.

ζζ) Απαλλαγμένα από κακώς καθαρισμένες μονάδες.

ηη) Συμπαγή και καλώς αναπτυγμένα.

θθ) Πρακτικά απαλλαγμένα από ξένες φυτικές ύλες.

ιι) Πρακτικά απαλλαγμένα από μικρά τεμάχια, όταν πρόκειται για μεγάλα ανθύλλια.

γ) Ορισμοί εξωτερικών ελαττωμάτων.

αα) Ελαττώματα χρωματισμού: Ζώνη φαιά, καστανή, πράσινη ή άλλο μη κανονικού χρώματος, περιοριζόμενη ουσιαστικά στην επιφάνεια της μονάδας και η οποία βλάπτει την εμφάνιση του προϊόντος. Υποκυανή ή υποπράσινη απόχρωση των στελεχών ή των ποδίσκων δεν θεωρείται ως ελάττωμα χρωματισμού.

Τα ελαττώματα της κατηγορίας αυτής είναι δυνατό να χαρακτηριστούν ως «Ελαφρά» ή «Βαθιά».

(1) Χρωματισμός ελαφρός: Ο χρωματισμός εξαφανίζεται σχεδόν ολόκληρος κατά το βρασμό. Χαρακτηρίζεται ως ένα (1) ελάττωμα κάθε επιφάνεια ή σύνολο επιφάνειας οκτώ (8) τετραγωνικών εκατοστών.

(2) Βαθύς χρωματισμός: Ο χρωματισμός δεν εξαφανίζεται κατά το βρασμό. Χαρακτηρίζεται ως ένα (1) ελάττωμα κάθε επιφάνεια ή σύνολο επιφάνειας τεσσάρων (4) τετραγωνικών εκατοστών.

ββ) Ζημιά ή χηλίδα: Τραύμα που οφείλεται σε ασθένεια ή μηχανική αιτία ή έντομο, που συνοδεύεται από ελάττωμα χρωματισμού και εισχωρεί στο εσωτερικό του κουνουπιδιού χαρακτηρίζεται ως ένα (1) ελάττωμα. Τα ελαττώματα της κατηγορίας αυτής είναι δυνατό να χαρακτηριστούν ως «μικρά», «μεγάλα» και «βαριά» ανάλογα με το βαθμό της προσβολής και της εμφάνισης:

(1) «Μικρές» είναι οι ζημιές ή οι χηλίδες οι οποίες βλάπτουν ελαφρά μόνο τη μονάδα. Χαρακτηρίζεται ως ένα (1) ελάττωμα κάθε ζώνη ή σύνολο ζωνών επιφάνειας οκτώ (8) τετραγωνικών εκατοστομέτρων.

(2) «Μεγάλες» είναι οι ζημιές ή οι χηλίδες οι οποίες είναι εμφανώς ορατές και βλάπτουν ουσιωδώς τη μονάδα. Κάθε τέτοια ζημιά ή χηλίδα χαρακτηρίζεται ως ένα (1) ελάττωμα.

(3) «Βαρείες» είναι οι ζημιές ή οι χηλίδες οι οποίες είναι απαράδεκτες σε τέτοιο σημείο ώστε κατά κανόνα να απομακρύνονταν με κανονικές συνθήκες προετοιμασίας τους για μαγείρευμα. Κάθε τέτοια ζημιά ή χηλίδα χαρακτηρίζεται ως ένα (1) ελάττωμα.

γγ) Ινώδεις μονάδες:

Μεγάλη ζημιά: Κάθε μονάδα η οποία παρουσιάζει σκληρές ίνες που διαπιστώνονται εύκολα και που επηρεάζουν σημαντικά το βρώ-

ΠΙΝΑΚΑΣ Ι

Κουνουπίδια ολόκληρα (μέγεθος δείγματος 1 ολόκληρη κεφαλή)

ΕΛΑΤΤΩΜΑΤΑ	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΕΛΑΤΤΩΜΑΤΟΣ			
	Μικρό	Μεγάλο	Βαρύ	Σύνολο
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
Ελάττωμα Χρωματισμού:				
Ελαφρό	1			
Βαθύχρωμο		2		
Ζημία ή χηλίδα:				
Μικρή	1			
Μεγάλη		2		
Βαριά			4	
Ινώδης μονάδα:				
Μεγάλη		2		
Βαριά			4	
Κακώς τεμαχισμένη μονάδα		2		
Μη συνεκτική μονάδα		2		
Σύνολο Επιτρεπόμενων Βαθμών	10	6	4	10

Τεμάχια — Μέγιστη ανοχή: 10% κατά βάρος.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΙΙ

Κουνουπίδια σε τεταρτημόρια και ανθύλλια

(μέγεθος δείγματος 500 γραμμάρια)

ΕΛΑΤΤΩΜΑΤΑ	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΕΛΑΤΤΩΜΑΤΟΣ			
	Μικρό	Μεγάλο	Βαρύ	Σύνολο
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
Ελάττωμα Χρωματισμού:				
Ελαφρό	1			
Βαθύχρωμο		2		
Ζημία ή χηλίδα:				
Μικρή	1			
Μεγάλη		2		
Βαριά			4	
Ινώδης μονάδα:				
Μεγάλη		2		
Βαριά			4	
Κακώς τεμαχισμένη μονάδα	1			
Μη συνεκτική μονάδα		2		
Ελεύθεροι ποδίσκοι	1			
Σύνολο Επιτρεπόμενων βαθμών	25	10	4	25

Τεμάχια — Μέγιστη ανοχή: 10% κατά βάρος.

σιμο του προϊόντος χαρακτηρίζεται ως ένα (1) ελάττωμα.

Βαρειά ζημιά: Κάθε μονάδα η οποία παρουσιάζει απαράδεκτες σκληρές ίνες και η οποία κανονικά θα απομακρύνονταν χαρακτηρίζεται ως ένα (1) ελάττωμα.

δδ) Κακώς τεμαχισμένες μονάδες: Κάθε μονάδα που έχει βαθειές εντομές ή που παρουσιάζει κατατμημένη όψη ή που έχει μεγάλα φύλλα ή φύλλα πυκνά που έχουν ελαττώματα χρωματισμού, χαρακτηρίζεται ως ένα (1) ελάττωμα.

εε) Τεμάχια: Τεμάχια ταξιανθίας μεγέθους 5 ΜΜ ή μικρότερα κατά τη μεγαλύτερη διάμετρό τους. Η ανοχή αναφέρεται στο κάτω μέρος των παρακάτω πινάκων Ι και ΙΙ.

στστ) Μη συνεκτικές μονάδες: Μονάδες που οι ταξιανθίες απέχουν μεταξύ τους και που οι στεφάνες τους έχουν χοκκώδη όψη ή είναι πολύ μαλακές ή σπογγώδεις. Κάθε ζώνη ή σύνολο ζωνών, έκτασης δώδεκα (12) τετρ. εκατοστόμετρα, χαρακτηρίζεται ως ένα (1) ελάττωμα.

ζζ) Ελεύθεροι ποδίσκοι: Κάθε ποδίσκος αποκομμένος από το κουνουπίδι μήκους 5 ΜΜ ή μεγαλύτερος κατά οποιαδήποτε διάσταση χαρακτηρίζεται ως ένα (1) ελάττωμα.

δ) Σταθερο μέγεθος των δειγμάτων.

αα) Για ολόκληρο κουνουπίδι, μία ολόκληρη κεφαλή.

ββ) Για κουνουπίδι σε τεταρτημόρια, 500 γραμμάρια.

γγ) Για ανθύλια, 500 γραμμάρια.

ε) Ανοχές σε εξωτερικά ελαττώματα.

Σε κάθε δείγμα μεγέθους που προσδιορίζεται στην περίπτωση δ της παραγράφου 4 του άρθρου αυτού δίνονται βαθμοί που αποδίδονται στα εξωτερικά ελαττώματα τα οποία ταξινομούνται σε «μικρά» «μεγάλα» ή «βαρέα», σύμφωνα με τους παρακάτω πίνακες Ι και ΙΙ.

Για να είναι αποδεκτό το δείγμα, ο αριθμός των ελαττωμάτων δεν πρέπει να υπερβαίνει το «σύνολο των επιτρεπόμενων βαθμών» που εμφανίζονται στους πίνακες για κάθε κατηγορία, περιλαμβανόμενης και της κατηγορίας «σύνολο».

στ) Κατάταξη των ελαττωματικών μονάδων.

Κάθε μονάδα — δείγμα που λαμβάνεται σύμφωνα με τα σχήματα δειγματοληψίας για τα προσυσκευασμένα τρόφιμα θεωρείται ως «ελαττωματική»:

αα) Εάν δεν ανταποκρίνεται στις γενικές προδιαγραφές της περίπτωσης β της παραγράφου 4 του άρθρου αυτού.

ββ) Εάν υπερβαίνει το «σύνολο επιτρεπόμενων βαθμών» για μία οποιαδήποτε ή περισσότερες κατηγορίες ελαττωμάτων που ορίζονται στους ανωτέρω πίνακες Ι και ΙΙ όπως αρμόζει, ανάλογα με τον τρόπο εμφάνισης.

γγ) Εάν υπερβαίνει την αποδεκτή ανοχή σε τεμάχια που αναφέρεται στους ανωτέρω πίνακες Ι και ΙΙ.

ζ) Αποδοχή παρτίδων.

Μία παρτίδα θεωρείται ως αποδεκτή όταν ο αριθμός των «ελαττωματικών» μονάδων όπως ορίζονται στις υποπεριπτώσεις αα, ββ και γγ, της περίπτωσης στ της παραγράφου 4 του άρθρου αυτού δεν υπερβαίνει τον οριακό αριθμό αποδοχής C ο οποίος αναφέρεται στα σχήματα δειγματοληψίας της παραγράφου 6 του άρθρου 26 του παρόντος.

5. Πρόσθετα.

Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση κιτρικού ή ασκορβικού οξέος ως βοηθητικού της μεταποίησης μέσα σε νερό λεύκανσης ή ψύξης.

6. Επισήμανση.

α) Πέρα από τις γενικές διατάξεις του άρθρου 23 του παρόντος, οι μονάδες προσυσκευασίας που περιέχουν κατεψυγμένα κουνουπίδια πρέπει να φέρουν στην επισήμανσή τους, μαζί με τη λέξη «κουνουπίδι» ή πολύ πλησίον αυτής, την ένδειξη του τρόπου παρουσίασης, ανάλογα με την περίπτωση: «Κουνουπίδια ολόκληρα» «Κουνουπίδια σε τεταρτημόρια», «μεγάλα ανθύλια», ή «μικρά ανθύλλια» εάν το προϊόν ανταποκρίνεται στις προδιαγραφές της περίπτωσης γ της παρ. 3 του άρθρου αυτού. Εάν το προϊόν ανταποκρίνεται στις διατάξεις που αφορούν τον τρόπο παρουσίασης «ανθύλλια», είναι δυνατό να αναγράφεται προαιρετικά στην επισήμανση η ένδειξη «μεγάλα ανθύλλια».

β) Στην περίπτωση κουνουπιδιών κατεψυγμένων χύμα, οι απαιτούμενες ενδείξεις πρέπει να φέρονται στη συσκευασία είτε να αναφέρονται στα έντυπα τα οποία συνοδεύουν το προϊόν. Εν τούτοις το όνομα του προϊόντος που συνοδεύεται από τον όρο «κατεψυγμένα» ως επίσης και το όνομα και η διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή πρέπει να εμφανίζονται στη συσκευασία.

Άρθρο 13.

Ποιοτικές προδιαγραφές κατεψυγμένης φράουλας.

1. Ορισμός του προϊόντος: Κατά την έννοια του παρόντος «κατεψυγμένη φράουλα» είναι το προϊόν που προέρχεται από νωπούς, καθαρούς, υγιείς, ώριμους, απομισχομένους και συνεκτικής υφής καρπούς της φράουλας V (FRAGARIA GRANDIFLORA L. και FRAGARIA VESCA L), οι οποίοι έχουν υποστεί κατάψυξη με κατάλληλο εξοπλισμό ώστε η ζώνη της θερμοχρασίας μέγιστης κρυστάλλωσης να υπερπηδηθεί ταχέως. Η εργασία της κατάψυξης θεωρείται ότι έχει τελειώσει τη στιγμή κατά την οποία η θερμοκρασία στο θερμικό κέντρο του προϊόντος έχει φθάσει στους 18^0 C κάτω από το μηδέν μετά τη θερμική εξισορρόπηση.

2. Τρόπος συντήρησης.

Το προϊόν πρέπει να αποθηκεύεται σε θερμοκρασία αρκετά χαμηλή για να εξασφαλιστεί η διατήρηση της ποιότητάς του κατά τη διάρκεια της μεταφοράς, της εναποθήκευσης και της διανομής μέχρι τη στιγμή της τελικής πώλησής του.

3. Τρόπος παρουσίασης.

α) Οι κατεψυγμένες φράουλες είναι δυνατόν να παρουσιάζονται είτε ως «ολόκληρες» είτε ως «μισές» είτε ως «φέτες» είτε ως «τεμάχια».

β) Οι κατεψυγμένες φράουλες είναι δυνατό να παρουσιάζονται είτε ως «μη συσσωματωμένες» (καρποί μη συγκολλημένοι μεταξύ τους), είτε ως «συσσωματωμένες» (σε ομάδες μιας μόνο μάζας).

γ) Κατά μέγεθος ταξινόμηση:

αα) Οι ολόκληρες φράουλες είναι δυνατό να διαχωριστούν ή όχι κατά μέγεθος.

ββ) Στην περίπτωση ολόκληρης φράουλας ταξινομημένης κατά μέγεθος, οι καρποί που περιέχονται σε κάθε μονάδα συσκευασίας, πρέπει να είναι ομοιόμορφοι από άποψη διαστάσεων, κατά τέτοιο τρόπο ώστε η μεγαλύτερη διάμετρος του μεγαλύτερου καρπού να μην υπερβαίνει περισσότερο από 10 ΜΜ την αντίστοιχη διάμετρο του μικρότερου καρπού.

γγ) Στην περίπτωση του είδους FRAGARIA GRANDIFLORA L. η μέγιστη διάμετρος κάθε καρπού, είτε είναι ταξινομημένη κατά μέγεθος είτε όχι, πρέπει να μην είναι μικρότερη από 15 ΜΜ.

4. Κύριοι συντελεστές σύνθεσης και ποιότητας.

α) Προαιρετικά συστατικά: Επιτρέπεται η προσθήκη σακχάρων (σακχαρόζης), ιμβερτοσακχάρου, δεξτρόζης, φρουκτόζης και σιροπιού αφυδατωμένης γλυκόζης.

β) Σύνθεση:

αα) Η ολική περιεκτικότητα φράουλας παρασκευασμένης με ξηρά σάκχαρα σε διαλυτά στερεά, προσδιοριζόμενη με διαθλασίμετρο στους 20^0 C στο υγρό που λαμβάνεται από αποψυγμένο και πολτοποιημένο δείγμα, πρέπει να βρίσκεται μεταξύ 18% Μ/Μ και 35% Μ/Μ εκπεφρασμένο σε σακχαρόζη.

ββ) Στην περίπτωση φράουλας παρασκευασμένης σε σιρόπι, η ποσότητα του χρησιμοποιούμενου σιροπιού πρέπει να μην είναι ανώτερη από την απαιτούμενη για κάλυψη των καρπών και πλήρωση των διαστημάτων τα οποία τις χωρίζουν. Η ολική περιεκτικότητα σε στερεά διαλυτά, προσδιοριζόμενη με διαθλασίμετρο στους 20^0 C, στο υγρό που λαμβάνεται από το αποψυγμένο και πολτοποιημένο δείγμα, πρέπει να βρίσκεται μεταξύ 15% Μ/Μ και 25% εκπεφρασμένο σε σακχαρόζη.

γ) Συντελεστές ποιότητας:

αα) Οργανοληπτικά και λοιπά χαρακτηριστικά.

Οι κατεψυγμένες φράουλες πρέπει να είναι:

(1) Καλού χρωματισμού ανταποκρινόμενου στο χρώμα της ποικιλίας.

(2) Απαλλαγμένες από κάθε ξένη γεύση και οσμή.

(3) Άθικτες εάν είναι ολόκληρες και κατ' ουσίαν όχι διαλυμένες.

(4) Άθικτες, εάν παρουσιάζονται σε «μισά», «φέτες» ή «τεμάχια» και όχι αναμιγμένες με πολλές διαλυμένες φράουλες.

(5) Καθαρές, πρακτικά απαλλαγμένες από άμμο και χώμα, καθώς και από άλλες ξένες ύλες.

(6) Πρακτικά απαλλαγμένες από ποδίσκους μέρη ποδίσκων, κάλυκες, φύλλα και άλλες ξένες φυτικές ύλες.

(7) Υγιείς, πρακτικά απαλλαγμένες από ευρώτες, νήγματα εντόμων και άλλα ελαττώματα.

(8) Κανονικά ανεπτυγμένες.

(9) Μέσα στο ίδιο μέσο συσκευασίας, ποικιλιών που έχουν παρόμοια χαρακτηριστικά.

(10) Όταν παρουσιάζονται μη συσσωματωμένες, πρακτικά απαλλαγμένες από καρπούς συσσωματωμένους μαζί με άλλους καρπούς (ολόκληρους, μισά, φέτες ή τεμάχια) οι οποίοι δεν μπορούν να διαχωριστούν εύκολα με το χέρι χωρίς να καταστραφούν όταν βρίσκονται σε κατάσταση κατάψυξης. Επίσης, πρέπει να μην περιέχουν πάγο.

ββ) Αναλυτικά χαρακτηριστικά. Η περιεκτικότητα σε ορυκτές ακαθαρσίες, όπως άμμος, δεν πρέπει να υπερβαίνει το 0,1% Μ.Μ. υπολογιζόμενο σε ολόκληρο το προϊόν.

δ) Ορισμός των ελαττωμάτων:

αα) Καρποί που μερικά στερούνται χρωματισμού, χαρακτηρίζονται οι καρποί που το 25% – 75% της εξωτερικής επιφάνειας στερείται του χαρακτηριστικού χρωματισμού της ποικιλίας.

ββ) Καρποί που ολόκληροι στερούνται χρωματισμού, χαρακτηρίζονται οι καρποί που το 75% ή περισσότερο της εξωτερικής επιφάνειας στερείται του χαρακτηριστικού χρωματισμού της ποικιλίας.

γγ) Διαλυμένοι καρποί χαρακτηρίζονται οι καρποί οι οποίοι είναι συνθλιμένοι, σχισμένοι ή πολτοποιημένοι.

δδ) Ποδίσκοι ή μέρη ποδίσκων χαρακτηρίζονται οι ποδίσκοι ή τα μέρη αυτών όταν το μήκος τους υπερβαίνει τα 3 ΜΜ.

εε) Ζημιωμένοι καρποί χαρακτηρίζονται οι καρποί οι οποίοι, παρουσιάζουν ορατά σημεία προσβολής από ζωϊκούς εχθρούς ή από φυτοπαθολογικές ή φυσικές αιτίες.

στστ) Κακοσχηματισμένοι χαρακτηρίζονται οι καρποί εκείνοι οι οποίοι δεν έχουν φυσιολογικά αναπτυχθεί και ειδικότερα εκείνοι που η σάρκα τους περιλαμβάνει σκληρές ζώνες.

ε) Ανοχές ελαττωμάτων:

αα) Για μονάδα – δείγμα 500 γραμ. ο περιεχόμενες στραγγισμένος καρπός του προϊόντος, όπως περιγράφεται στην υποπερίπτωση ββ της περίπτωσης ε της παραγράφου 4 του άρθρου αυτού δεν πρέπει να παρουσιάζει ελαττώματα σε αναλογίες μεγαλύτερες από τις παρακάτω υποδεικνυόμενες:

(1) Ποδίσκοι ή μέρη ποδίσκων από τους οποίους το καθένα έχει μήκος μεγαλύτερο από 3 ΜΜ.	4 κατ' αριθμό
(2) Κάλυκες...	5 τετραγ. εκατοστόμετρα
(3) Άλλες ξένες φυτικές ύλες	3 τετραγ. εκατοστόμετρα
(4) Ολόκληροι καρποί που στερούνται τελείως χρωματισμού	1 κατ' αριθμό
(5) Ολόκληροι καρποί που μερικά στερούνται χρωματισμού	7% Μ/Μ
(6) Ολόκληροι διαλυμένοι καρποί	5% Μ/Μ
(7) Ζημιωμένοι καρποί	5% Μ/Μ
(8) Ολόκληροι κακοσχηματισμένοι καρποί	4% Μ/Μ
(9) Καρποί διαφορετικών ποικιλιών	10% Μ/Μ

ββ) Περιεχόμενος στραγγισμένος καρπός.

(1) Ο περιεχόμενος στραγγισμένος καρπός προσδιορίζεται ως εξής: Το κατεψυγμένο δείγμα αποψύχεται μέχρις ότου απαλλαγεί πρακτικά από κρυστάλλους πάγου, και κατόπιν στραγγίζεται σε κόσκινο «3 οπές ανά CM» (8 οπές ανά πόδα, 2,7 CM) για δύο λεπτά.

Το βάρος των καρπών που παραμένει στο κόσκινο αντιπροσωπεύει τον περιεχόμενο στραγγισμένο καρπό. Κάθε ύλη, που αναφέρεται στα εδάφια (1), (2) ή (3) της υποπερίπτωσης αα της περίπτωσης ε της παραγράφου 4 του άρθρου αυτού βρισκόμενη στο στραγγισμένο σιρόπι, πρέπει να προστίθεται στον περιεχόμενο καρπό κατά την εφαρμογή των ανοχών.

(2) Εάν μετά την απόψυξη έχουν προστεθεί στους ολόκληρους καρπούς ξηρά σάκχαρα, αυτά πρέπει να απομακρυνθούν με πλύση με νερό πριν από τη στράγγιση.

στ) Ανοχές μεγέθους για τις ολόκληρες φράουλες:

αα) Εάν οι ολόκληρες κατεψυγμένες φράουλες παρουσιάζονται ταξινομημένες κατά μέγεθος, γίνεται ανεκτή παρουσία ποσοστού 10% κατ' αριθμό καρπών που δεν ανταποκρίνονται στις διατάξεις της υποπερίπτωσης ββ της περίπτωσης γ της παρ. 3 του άρθρου αυτού.

ββ) Στην περίπτωση του είδους FRAGARIA GRANDIFLORA L. είτε οι καρποί είναι ταξινομημένοι κατά μέγεθος είτε όχι, η αναλογία φραουλών με μέγιστη διάμετρο μικρότερη από 15 ΜΜ της υποπερίπτωσης γγ της περίπτωσης γ της παραγράφου 3 του άρθρου αυτού, πρέπει να μην υπερβαίνει το 5% κατ' αριθμόν.

ζ) Ορισμός των «ελαττωματικών» μονάδων.

Κάθε μονάδα – δείγμα προερχόμενη από δείγμα που λαμβάνεται σύμφωνα με τα σχήματα δειγματοληψίας για τα προσυσκευασμένα τρόφιμα θεωρείται ως ελαττωματική:

αα) Εάν η ολική περιεκτικότητα της μονάδας – δείγματος σε στερεά διαλυτά, βρίσκεται εκτός των όρων που καθορίζονται στις υποπεριπτώσεις (αα) και (ββ) της περίπτωσης β της παραγράφου 4 του άρθρου αυτού, ανάλογα με την περίπτωση.

ββ) Εάν οποιοδήποτε από τα οργανοληπτικά ή λοιπά χαρακτηριστικά δεν είναι σύμφωνο με τις διατάξεις της υποπερίπτωσης αα της περίπτωσης γ της παρ. 4 του άρθρου αυτού.

γγ) Εάν η αναλογία ενός οποιουδήποτε από τα ελαττώματα που αναφέρονται στην περίπτωση ε της παραγρ. 4 του άρθρου αυτού είναι μεγαλύτερη του διπλάσιου της ποσότητας η οποία προβλέπεται από την ανοχή που αφορά το ιδιαίτερο αυτό ελάττωμα, ή εάν το σύνολο των ελαττωμάτων που αναφέρονται στα εδάφια (5) έως και (9) της υποπερίπτωσης αα, της περίπτωσης ε της παραγρ. 4 του άρθρου αυτού υπερβαίνει το 15% για τις ολόκληρες φράουλες, ή ακόμη εάν το σύνολο των ελαττωμάτων που αναφέρονται στα εδάφια (7) έως (9) της υποπερίπτωσης αα της περίπτωσης ε της παραγράφου 4 του άρθρου αυτού υπερβαίνει το 12% για τις φράουλες που παρουσιάζονται σε «μισά» «φέτες» ή «τεμάχια».

δδ) Προκειμένου για ολόκληρη φράουλα αν αυτή δεν ανταποκρίνεται στις διατάξεις της περίπτωσης στ της παρ. 4 του άρθρου αυτού.

η) Αποδοχή των παρτίδων.

Μία παρτίδα θεωρείται ως αποδεκτή όταν ο αριθμός των «ελαττωματικών» μονάδων, όπως ορίζονται στην ανωτέρω περίπτωση 3 της παρ. 4 του άρθρου αυτού, που εκτιμούνται ανεξάρτητα, δεν υπερβαίνει τον οριακό αριθμό αποδοχής C ο οποίος αναφέρεται στα σχήματα δειγματοληψίας της παραγράφου 6 του άρθρου 26 του παρόντος.

5. Πρόσθετα.

Επιτρέπεται, χωρίς περιορισμό ως προς τη μέγιστη χρησιμοποιούμενη δόση, η προσθήκη ασκορβικού και κιτρικού οξέος.

6. Επισήμανση.

Πέρα από τις γενικές διατάξεις του άρθρου 23 του παρόντος, οι μονάδες προσυσκευασίας που περιέχουν κατεψυγμένη φράουλα πρέπει να φέρουν στην επισήμανσή τους και τις παρακάτω ενδείξεις:

α) Ονομασία του προϊόντος. Εάν η φράουλα ανήκει στο είδος FRAGARIA VESCA L η ονομασία του προϊόντος αναγράφεται με την ένδειξη «φράουλες δάσους».

β) Μαζί με την ένδειξη «φράουλες» ή πολύ πλησίον αυτής:

αα) Την ένδειξη του τρόπου παρουσίασης: «σε μισά» «σε φέτες» ή «σε τεμάχια», ανάλογα με την περίπτωση.

ββ) Την ένδειξη του μέσου κάλυψης «σε .....». Συμπληρώνεται το όνομα του γλυκαντικού, με τη διευκρίνιση αν αυτό χρησιμοποιήθηκε ως έχει ή σε μορφή σιροπιού.

γ) Καθορισμός του μεγέθους. Εάν χρησιμοποιείται κάποιος όρος για περιγραφή του μεγέθους της φράουλας, πρέπει:

αα) Να το συνοδεύει στην ετικέτα μια σωστή γραφική απεικόνιση του μεγέθους το οποίο έχει ο μεγαλύτερος αριθμός των φραουλών, ή

ββ) Να δηλώνεται η συχνότερη μεγαλύτερη διάμετρος, είτε σε ΜΜ είτε σε κλάσματα POUCE (= 2,7 CM), για τις χώρες που χρησιμοποιούν γενικά το Αγγλικό σύστημα ή

γγ) Να ανταποκρίνεται στο συνήθη τρόπο δήλωσης του μεγέθους στη χώρα που πρόκειται να πωληθεί το προϊόν.

Άρθρο 14.

Ποιοτικές προδιαγραφές για τις προτηγανισμένες κατεψυγμένες πατάτες.

1. Ορισμός του Προϊόντος: Κατά την έννοια του παρόντος «προτηγανισμένες κατεψυγμένες πατάτες» είναι το προϊόν που προέρχεται από καθαρούς ώριμους και υγιείς κονδύλους, οι οποίοι ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά του είδους SOLANUM TUBEROSUM L, και οι οποίοι πρέπει να έχουν υποστεί διαλογή, να έχουν πλυθεί και αποφλοιωθεί, κοπεί σε επιμήκη τεμάχια, επεξεργασθεί ανάλογα ώστε να αποκτήσουν ικανοποιητικό χρωματισμό και τηγανιστεί μέσα σε βρώσιμο λίπος ή λάδι. Η επεξεργασία και το τηγάνισμα πρέπει να είναι επαρκή ώστε να εξασφαλίζεται η σταθερότητα του χρώματος και της γεύσης κατά τη διάρκεια του κανονικού εμπορικού κυκλώματος.

Η κατάψυξη πρέπει να γίνεται με κατάλληλο εξοπλισμό ώστε η ζώνη της θερμοκρασίας μέγιστης κρυστάλλωσης να υπερπηδηθεί ταχέως. Η εργασία κατάψυξης θεωρείται ότι έχει περατωθεί τη στιγμή κατά την οποία η θερμοκρασία στο θερμικό κέντρο του προϊόντος έχει φθάσει στους 18^0 C κάτω από το μηδέν μετά τη θερμική εξισορρόπηση.

2. Μεταχείριση του προϊόντος: Η μεταχείριση του προϊόντος πρέπει να είναι τέτοια ώστε να εξασφαλίζει τη διατήρηση της ποιότητάς του κατά τη διάρκεια της μεταφοράς, της εναποθήκευσης και της διανομής μέχρι τη στιγμή της τελικής πώλησής του.

3. Τρόπος παρουσίασης: Ο τρόπος παρουσίασης καθορίζεται:

α) Από τον τρόπο εμφάνισης της επιφάνειας των επιμήκων τεμαχίων ως κατωτέρω:

αα) Λεία κοπή, όταν τα επιμήκη τεμάχια της πατάτας έχουν πρακτικά παράλληλες και λείες επιφάνειες.

ββ) Κυματοειδής κοπή, όταν τα επιμήκη τεμάχια της πατάτας έχουν πρακτικά παράλληλες επιφάνειες, από τις οποίες δύο ή περισσότερες πλευρές είναι κυματοειδείς.

β) Από τις διαστάσεις της εγκάρσιας διατομής των προτηγανισμένων κατεψυγμένων πατατών, οι οποίες, μετρούμενες στο κατεψυγμένο προϊόν, δεν πρέπει να είναι μικρότερες από 5 χιλιοστόμετρα.

Το προϊόν δύναται να ταυτοποιείται, είτε σύμφωνα με τις κατά προσέγγιση διαστάσεις της εγκάρσιας διατομής, είτε σύμφωνα με το κατωτέρω σύστημα ταξινόμησης:

Ονομασία	Διάσταση σε χιλιοστόμετρα της μεγαλύτερης πλευράς
Ψιλά	5 – 8
Μεσαία	8 – 12
Χονδρά	12 – 16
Πολύ χονδρά	άνω των 16

γ) Άλλοι τρόποι παρουσίασης του προϊόντος με βάση διαφορετική εγκάρσια τομή επιτρέπονται μόνο με τους παρακάτω όρους:

αα) Να είναι σαφώς διαφορετικοί από τους αναφερόμενους στο παρόν Δ/γμα.

ββ) Να είναι σύμφωνα με όλες τις άλλες διατάξεις του παρόντος Δ/τος.,

γγ) Να περιγράφονται στην επισήμανση κατά τέτοιο τρόπο ώστε να αποφεύγεται κάθε σύγχυση ή εξαπάτηση του καταναλωτή.

4. Κύριοι συντελεστές σύνθεσης και ποιότητας:

α) Βασικά συστατικά του προϊόντος: Είναι οι κόνδυλοι πατάτας όπως περιγράφονται στην παράγρ. 1 του άρθρου 14 του παρόντος και τα βρώσιμα λίπη και έλαια.

β) Προαιρετικά συστατικά του προϊόντος: Είναι τα σάκχαρα (σακχαρόζη, ιμβερτοποιημένη σάκχαρη, δεξτρόζη, φρουκτόζη, αφυδατωμένο σιρόπι γλυκόζης), το μαγειρικό αλάτι (χλωριούχο νάτριο), τα καρυκεύματα όπως και αρωματικά φυτά.

γ) Συντελεστές ποιότητας

αα) Γενικές απαιτήσεις:

Οι προτηγανισμένες κατεψυγμένες πατάτες πρέπει να είναι απαλλαγμένες από ξένη γεύση και οσμή εκτός απ' αυτή που προέρχεται από τα βασικά και προαιρετικά συστατικά, καθαρές, υγιείς και πρακτικά απαλλαγμένες από ξένες ύλες και σχετικά ομοιόμορφου χρώματος.

Όσον αφορά ειδικότερα, τα ελαττώματα εμφάνισης, για τα οποία καθορίζονται όρια ανοχής πρέπει να είναι απαλλαγμένες από υπερβολικά εξωτερικά ελαττώματα (κηλίδες, φύτρα, αποχρωματισμός κ.λπ.) απαλλαγμένες από υπερβολικά ελαττώματα διαλογής (ελασματοειδείς φέτες, μικροτεμάχια και αποκόμματα) και λογικά απηλλαγμένες από ελαττώματα τηγανίσματος, όπως απανθρακωμένα μικροτεμάχια.

Όταν τηγανιστούν σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή οι προτηγανισμένες κατεψυγμένες πατάτες πρέπει να παρουσιάζουν σχετικά ομοιόμορφο χρωματισμό και να έχουν τη χαρακτηριστική συνεκτικότητα του προϊόντος χωρίς να είναι ούτε υπερβολικά σκληρές, ούτε υπερβολικά μαλακές ή πολτώδεις.

ββ) Αναλυτικά δεδομένα.

Η περιεκτικότητα σε νερό για τους τρόπους παρουσίασης «Ψιλά», «Μεσαία» «Χονδρά» δεν πρέπει να υπερβαίνει το 76% Μ/Μ και για τον τρόπο παρουσίασης «πολύ χονδρά» ή διαφορετικά δεν πρέπει να υπερβαίνει το 78% Μ/Μ.

Το λίπος ή το λάδι που λαμβάνεται από το προϊόν πρέπει να έχει περιεκτικότητα σε ελεύθερα λιπαρά οξέα όχι ανώτερη από το 1,5% Μ/Μ, εκπεφρασμένη σε ελαϊκό οξύ ή σε οποιονδήποτε άλλον ισοδύναμο δείκτη οξύτητας, στηριζόμενο στο λιπαρό οξύ που κυριαρχεί στο λίπος ή στο λάδι.

γγ) Ορισμός των ελαττωμάτων εμφάνισης:

αα) Ελαττώματα εμφάνισης χαρακτηρίζονται οι κηλίδες ή τα ελαττώματα χρωματισμού, είτε στο εσωτερικό, είτε στην επιφάνεια, τα οποία προκαλούνται από την έκθεση στο φως, από μηχανικά ή παθολογικά αίτια ή από παράσιτα,καθώς επίσης και τα φύτρα και τα υπόλοιπα φλοιού.

Μικρό ελάττωμα εμφάνισης χαρακτηρίζεται κάθε μονάδα που φέρει κηλίδα ασθένειας, έντονο ελάττωμα χρώματος, φύτρα ή ένα σκοτεινό τεμάχιο φλοιού επί επιφάνειας ή κύκλου διαμέτρου μεταξύ 3 και 7 χιλιοστόμετρα, φαιό ανοιχτό τεμάχιο φλοιού ή ελαφρό ελάττωμα χρώματος επί επιφάνειας ή κύκλων διαμέτρου μεγαλύτερης από 3 χιλιοστόμετρα.

Μεγάλο ελάττωμα χαρακτηρίζεται κάθε μονάδα που φέρει κηλίδα που προέρχεται από παθολογική ή όχι αιτία έντονο ελάττωμα χρώματος, φύτρα ή ένα σκοτεινό τεμάχιο φλοιού επί επιφάνειας ή κύκλου διαμέτρου μεταξύ 7 και 12 χιλιοστόμετρα.

Βαρύ ελάττωμα χαρακτηρίζεται κάθε μονάδα που φέρει κηλίδα ασθένειας, έντονο ελάττωμα χρώματος, φύτρα ή ένα σκοτεινό τεμάχιο φλοιού επί επιφάνειας ή κύκλου διαμέτρου μεγαλύτερης από 12 χιλιοστόμετρα.

Τα λίαν ανεπαίσθητα εξωτερικά ελαττώματα, είτε σε έκταση είτε σε ένταση που δεν περιλαμβάνονται στους ανωτέρω χαρακτηρισμούς δεν λαμβάνονται υπόψη.

ββ) Ελαττώματα διαλογής.

Ελασματοειδής φέτα χαρακτηρίζεται κάθε μονάδα πολύ λεπτή, η οποία προέρχεται γενικά από το εξωτερικό μέρος του κονδύλου και μπορεί να διέλθει μέσω ανοίγματος του οποίου το εύρος αντιπροσωπεύει το 50% της ελάχιστης διάστασης της ονομαστικής ή κανονικής κατηγορίας μεγέθους.

Μικροτεμάχιο χαρακτηρίζεται κάθε μονάδα μήκους μικρότερο από 20 χιλιοστόμετρα.

Απορρίμματα χαρακτηρίζονται όλα τα τεμάχια των κονδύλων, τα οποία έχουν ακανόνιστο σχήμα, το οποίο δεν ανταποκρίνεται γενικά στα καθιερωμένα για τις τηγανισμένες πατάτες.

γγ) Ελαττώματα τηγανίσματος. Χαρακτηρίζονται τα απανθρακωμένα τεμάχια και κάθε σκληρή μονάδα, καθώς επίσης και τα εντόνως καστανού χρώματος τεμάχια λόγω υπερβολικού βαθμού τηγανίσματος.

δδ) Σταθερό μέγεθος δείγματος.

Το σταθερό μέγεθος του δείγματος ορίζεται σε ένα (1) χιλιόγραμμο.

εε) Ανοχές στα ελαττώματα εμφάνισης.

Για να είναι αποδεκτά τα ανωτέρω δείγματα σταθερού μεγέθους δεν πρέπει να περιέχουν αριθμό μονάδων ανώτερο του ενδεικνυόμενου για τις διάφορες κατηγορίες που περιλαμβάνονται στον κατωτέρω πίνακα, συμπεριλαμβανομένης και της κατηγορίας «Σύνολο» η οποία περιέχει και την κατηγορία των ελαττωμάτων «μικρά».

ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΝΟΧΩΝ ΕΛΑΤΤΩΜΑΤΩΝ ΕΜΦΑΝΙΣΗΣ

Κατηγορία ελαττωμάτων	Αριθμός ελαττωματικών μονάδων	
	Εγκάρσια επιφάνεια φετών	
	5—16 ΜΜ	Πλέον των 16 ΜΜ
Βαριά	7	3
Βαριά και μεγάλα	21	9
Σύνολο (βαριά μεγάλα και μικρά)	60	27

Οι ανοχές στα άλλα ελαττώματα (ανεξάρτητα της εγκάρσιας τομής) ορίζονται ως κατωτέρω:
Ελαττώματα διαλογής:
Ελασματοειδείς φέτες κατ' ανώτατο όριο 10% ΜΜ
μικρά τεμάχια και απορρίμματα κατ' ανώτατο όριο 8% Μ/Μ
σύνολο ελαττωμάτων διαλογής κατ' ανώτατο όριο 12 % Μ/Μ
Ελαττώματα τηγανίσματος κατ' ανώτατο όριο 0,5% Μ/Μ

δ) Ορισμός των ελαττωματικών μονάδων σε σχέση με τους συντελεστές σύνθεσης και ποιότητας.

Κάθε μονάδα — δείγμα που προέρχεται από δείγμα που λαμβάνεται σύμφωνα με τα σχήματα δειγματοληψίας της παραγ. 6 του άρθρου 26 του παρόντος θεωρείται ως ελαττωματική:

αα) Εάν δεν ανταποκρίνεται στις προδιαγραφές των περιπτώσεων α και β της παραγ. 4 του άρθρου αυτού.

ββ) Εάν δεν ανταποκρίνεται στις γενικές απαιτήσεις της υποπερίπτωσης αα της περίπτωσης γ' της παραγ. 4 του άρθρου αυτού.

γγ) Εάν υπερβαίνει τις ανοχές σε ελαττώματα εμφάνισης σε μια ή περισσότερες κατηγορίες της υποπερίπτωσης εε της περίπτωσης γ' της παραγ. 4 του άρθρου αυτού.

ε) Αποδοχή των παρτίδων σε σχέση με τους συντελεστές σύνθεσης και ποιότητας.

Μία παρτίδα θεωρείται ως αποδεκτή σε σχέση με τους συντελεστές σύνθεσης και ποιότητας εάν ο αριθμός των ελαττωματικών μονάδων, όπως αυτές ορίζονται στην περίπτωση δ' της παραγ. 4 του άρθρου αυτού, δεν υπερβαίνει τον οριακό αριθμό αποδοχής C ο οποίος αναφέρεται στα σχήματα δειγματοληψίας της παραγ. 6 του άρθρου 26 του παρόντος.

Για την εφαρμογή της διαδικασίας αποδοχής, κάθε ελαττωματική μονάδα, όπως ορίζεται στις υποπεριπτώσεις αα, ββ, γγ της περίπτωσης δ της παραγράφου 4 του άρθρου αυτού εξετάζεται ιδιαίτερα ως προς τα αντίστοιχα χαρακτηριστικά.

5. Πρόσθετα.

Τα επιτρεπόμενα πρόσθετα και η επιτρεπόμενη μέγιστη συγκέντρωση αυτών στο τελικό προϊόν περιλαμβάνεται στον κατωτέρω πίνακα:

Πρόσθετα	Μέγιστη συγκέντρωση στο τελικό προϊόν.
— Όξινο πυροφωσφορικό νάτριο — Πυροφωσφορικό νάτριο — Αιθυλένο — διαμινο — τετροξεικό οξύ (διναετριούχο άλας ασβεστίου.	100 MG/KG μόνα ή σε συνδυασμό (τα φωσφορικά εκφραζόμενα σε P 2 ο 5)
— Ασκορβικό οξύ — Κιτρικό οξύ — Μηλικό οξύ	Περιοριζόμενα από τις καλές πρακτικές παρασκευής.
— Θειώδες, διθειώδες, μεταδιθειώδες (άλατα του Να ή Κ)	50 MG/KG μόνα ή σε συνδυασμό εκφραζόμενα σε SO_2.
— Υδροξείδιο του νατρίου — Υδροξείδιο του Καλίου — Διμέθυλο — πολυσιλοξάνη	Περιοριζόμενα από τις καλές πρακτικές παρασκευής 10 MG/KG με βάση τα λιπίδια.

6. Επισήμανση

Πέρα από τις γενικές διατάξεις του άρθρου 23 του παρόντος οι μονάδες προσυσκευασίας που περιέχουν προτηγανισμένες κατεψυγμένες πατάτες πρέπει να φέρουν στην επισήμανσή τους, εκτός της ονομασίας «προτηγανισμένες κατεψυγμένες πατάτες» ή άλλη αντίστοιχη ονομασία, χρησιμοποιούμενη στη χώρα προορισμού του προϊόντος και τα εξής:

α) Ένδειξη του τρόπου παρουσίασης όπως π.χ. «λεία κοπή», ή «κυματοειδής τομή» ή τις κατά προσέγγιση διαστάσεις της εγκαρσίας διατομής, ή ακόμη την ενδεδειγμένη ονομασία, σύμφωνα με το σύστημα ταξινόμησης της περίπτωσης β της παρ. 3 του άρθρου αυτού.

β) Στις περιπτώσεις διαφορετικών τρόπων παρουσίασης, παραπλεύρως της ονομασίας «προτηγανισμένες κατεψυγμένες πατάτες» πρέπει να αναγράφεται η ενδεδειγμένη ένδειξη κατά τρόπο σαφή, ώστε να αποφεύγεται κάθε σύγχυση ή εξαπάτηση του καταναλωτή.

γ) Προκειμένου για προσυσκευασμένο προϊόν, στην επισήμανση των μονάδων προσυσκευασίας πρέπει να περιλαμβάνονται σαφείς οδηγίες για τη συντήρηση του προϊόντος από τη στιγμή της αγοράς του από το λιανοπωλητή μέχρι τη στιγμή της χρησιμοποίησής του, καθώς επίσης και οδηγίες σχετικές με τον τρόπο μαγειρεύματος.

δ) Προκειμένου για προϊόν συσκευασμένο σε μεγάλες συσκευασίες πρέπει να αναγράφεται υποχρεωτικά στη συσκευασία μόνο η ονομασία του προϊόντος, το όνομα και η διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή, ενώ οι υπόλοιπες ενδείξεις πρέπει να περιλαμβάνονται στα συνοδευτικά έγγραφα του προϊόντος.

Άρθρο 15.

Ποιοτικές προδιαγραφές για τα κατεψυγμένα σπανάκια.

1. Ορισμός του προϊόντος: Κατά την έννοια του παρόντος «κατεψυγμένα σπανάκια» είναι το προϊόν που προέρχεται από νωπά, καθαρά, υγιή, και βρώσιμα μέρη σπαναχιών, τα οποία ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά του είδους SPINACIA OLERACA L, έχουν υποστεί διαλογή, έχουν πλυθεί και έχουν υποστεί επαρκή λεύκανση για την εξασφάλιση κατάλληλης σταθερότητας του χρώματος και της γεύσης κατά τη διάρκεια του κανονικού εμπορικού κυκλώματος και έχουν κατάλληλα στραγγιστεί.

Η εργασία κατάψυξης θεωρείται ότι έχει περατωθεί τη στιγμή κατά την οποία η θερμοκρασία στο θερμικό κέντρο του προϊόντος έχει φθάσει στους 18ο C κάτω από το μηδέν μετά τη θερμική εξισορρόπηση.

2. Μεταχείριση του προϊόντος. Η μεταχείριση του προϊόντος πρέπει να είναι τέτοια ώστε να εξασφαλίζει τη διατήρηση της ποιότητάς του κατά τη διάρκεια της μεταφοράς, της αποθήκευσης και της διανομής μέχρι τη στιγμή της τελικής πώλησής του.

3. Τρόπος παρουσίασης

α) Οι τρόποι με τους οποίους επιτρέπεται να παρουσιάζονται τα κατεψυγμένα σπανάκια είναι οι εξής:

αα) Ολόκληρα σπανάκια: Είναι σπανάκια ακέραια, των οποίων έχει αποκοπεί η ρίζα.

ββ) Φύλλα σπανακιού: Είναι φύλλα κατά το πλείστον ολόκληρα, των οποίων το μεγαλύτερο μέρος είναι αποχωρισμένο από τη στεφάνη.

γγ) Κομμένα φύλλα: Είναι μέρη φύλλων σπανακιού, των οποίων γενικώς η πιο μικρή διάσταση είναι μεγαλύτερη από 2 εκατοστόμετρα.

δδ) Τεμαχισμένα σπανάκια: Είναι μέρη φύλλων σπανακιού κομμένα σε μικρά τεμάχια, των οποίων η μεγαλύτερη διάσταση είναι γενικώς μικρότερη από 1 εκατοστόμετρο αλλά όχι κομμένα σε πούλπα ή σε πουρέ, δηλαδή σε τεμάχια των οποίων η διάσταση είναι μικρότερη από 3 χιλιοστόμετρα.

εε) Ψιλοκομμένα σπανάκια: Είναι σπανάκια λεπτοκομμένα ή περασμένα από κόσκινο, ώστε τα μόρια των φύλλων να έχουν διάσταση μικρότερη από 3 χιλιοστόμετρα.

β) Άλλοι τρόποι παρουσίασης επιτρέπονται μόνον με τους παρακάτω όρους:

αα) Να είναι σαφώς διαφορετικοί από τους αναφερόμενους στο παρόν δ/γμα.

ββ) Να είναι σύμφωνα με όλες τις άλλες διατάξεις του παρόντος δ/τος.

γγ) Να περιγράφονται στη σήμανση κατά τέτοιο τρόπο ώστε να

αποφεύγεται κάθε σύγχυση ή εξαπάτηση του καταναλωτή.

4. Κύριοι συντελεστές σύνθεσης και ποιότητας.

α) Προαιρετικά συστατικά: Είναι το μαγειρικό αλάτι (χλωριούχο νάτριο) τα καρυκεύματα και αρωματικά φυτά.

β) Συντελεστές ποιότητας

αα) Γενικές απαιτήσεις.

Τα κατεψυγμένα σπανάκια πρέπει:

Να έχουν χρώμα πράσινο, λογικά ομοιόμορφο και χαρακτηριστικό της ποικιλίας.

Να είναι καθαρά, υγιή και πρακτικά απαλλαγμένα από ξένες ύλες.

Να είναι απαλλαγμένα από ξένη οσμή και γεύση και να λαμβάνονται υπόψη τα προστεθέντα προαιρετικά συστατικά.

Να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από ινώδεις ύλες και προκειμένου για τα ολόκληρα σπανάκια, τα φύλλα σπανακιού και τα κομμένα φύλλα να μην έχουν υποστεί θραύσεις που οφείλονται σε μηχανικές αιτίες.

Όσον αφορά ειδικότερα τα ελαττώματα εμφάνισης και λοιπά ελαττώματα για τα οποία καθορίζονται όρια ανοχής τα κατεψυγμένα σπανάκια πρέπει να είναι:

Πρακτικά απαλλαγμένα από άμμο και χώμα.

Καλά στραγγισμένα και απαλλαγμένα από υπερβολική ποσότητα νερού.

Πρακτικά απαλλαγμένα από ελεύθερα φύλλα, προκειμένου, ειδικώς, για ολόκληρα σπανάκια.

Λογικά απαλλαγμένα από ανθοταξίες.

Λογικά απαλλαγμένα από ανθοφόρους οφθαλμούς.

Λογικά απαλλαγμένα από στεφάνες και μέρη στεφάνης, εξαιρουμένης της περίπτωσης των ολόκληρων σπανακιών.

Πρακτικά απαλλαγμένα από τεμάχια ριζών

Λογικά απαλλαγμένα από ξένες φυτικές ύλες.

ββ) Αναλυτικά δεδομένα:

Οι ορυκτές ακαθαρσίες, όπως η άμμος, το χώμα και η λάσπη δεν πρέπει να υπερβαίνουν το 0,1 % Μ/Μ υπολογιζόμενες σε όλο το προϊόν.

Το ελεύθερο αλάτι ξηρό υπόλειμμα δεν πρέπει να είναι λιγότερο από 5,5% Μ/Μ.

γγ) Ορισμός των ελαττωμάτων εμφάνισης.

Ελεύθερα φύλλα (μόνο για τα ολόκληρα σπανάκια): Είναι φύλλα τα οποία έχουν αποκοπεί από τη στεφάνη.

Ελαττωματα χρώματος: Είναι κάθε τύπου αποχρωματισμός που παρουσιάζεται πάνω στα φύλλα ή στα μέρη των στελεχών, ο οποίος βλάπτει ουσιαστικά την εμφάνιση του προϊόντος.

Μικρό ελάττωμα: Είναι κάθε φωτεινή κηλίδα.

Μεγάλο ελάττωμα: Είναι κάθε σκοτεινή κηλίδα

Ξένες φυτικές ύλες: Είναι αβλαβείς φυτικές ύλες, όπως π.χ. χόρτο, άχυρο κ.λπ.

— Μικρά ελαττώματα: Είναι οι πράσινες και τρυφερές ξένες φυτικές ύλες.

— Μεγάλα ελαττώματα: Είναι οι μη πράσινες και μη τρυφερές ξένες φυτικές ύλες.

Ανθοταξίες: Είναι τα μέρη του φυτού τα οποία φέρουν τα άνθη και έχουν μήκος μεγαλύτερο από 25 χιλιοστόμετρα.

Ανθοφόροι οφθαλμοί: Είναι μεμονωμένοι ανθοφόροι οφθαλμοί, αποκομμένοι από τις κεφαλίδες.

Στεφάνη (εκτός από τα ολόκληρα σπανάκια): Είναι το μεταξύ ρίζας και φύλλων σταθερό μέρος του σπανακιού από το οποίο εκφύονται τα φύλλα.

Τεμάχια ριζών: Είναι κάθε μέρος της ρίζας είτε αποσπασμένο είτε προσκολλημένο στα φύλλα.

δδ) Σταθερό μέγεθος του δείγματος.

Προκειμένου για διαχωρισμό και εκτίμηση των ελαττωμάτων εμφάνισης, το σταθερό μέγεθος του δείγματος καθορίζεται ως εξής:

Τρόπος παρουσίασης	Σταθερό μέγεθος του δείγματος
— Ολόκληρα σπανάκια και φύλλα σπανακιού γραμμάρια	300
— Κομμένα φύλλα γραμμάρια	300
— Τεμαχισμένα σπανάκια γραμμάρια	100
— Ψιλοκομμένα σπανάκια γραμμάρια	100

εε) Μέθοδος εξέτασης.

Για το διαχωρισμό και την απαρίθμηση των ελαττωμάτων εμφάνισης το δείγμα που λαμβάνεται τοποθετείται μέσα σε νερό σε βαθειά λεχάνη και τα φύλλα ή μέρη φύλλων, διαχωρίζονται ένα προς ένα.

στ.στ) Ανοχές στα ελαττώματα εμφάνισης.

Ο μέγιστος αριθμός επιτρεπόμενων ελαττωμάτων είναι το αποδεκτό σύνολο σημείων για τις κατηγορίες «μικρά», «μεγάλα», «σοβαρά» και «άθροισμα των ελαττωμάτων» όπως περιλαμβάνονται στους παρακάτω πίνακες 1, 2 και 3.

ΠΙΝΑΚΑΣ I

Ολόκληρα σπανάκια, φύλλα σπανακιού και κομμένα φύλλα.
(σταθερό βάρος δείγματος = 300 γραμμ.).

Ελάττωμα	Μονάδα Μέτρησης	Κατηγορίες ελαττωμάτων: Μικρά	Μεγάλα	Σοβαρά	Άθροισμα των ελαττωμάτων
α) Ελεύθερα φύλλα (μόνο για ολόκληρα σπανάκια)	Κάθε φύλλο	1			
β) Ελάττωμα χρώματος:	Κάθε τμήμα 4CM²				
—μικρό		1			
—μεγάλο			2		
γ) Ξένες φυτικές ύλες:	Κάθε τεμάχιο 5 εκ.				
—μικρές		1			
—μεγάλες			2		
δ) Ανθοταξίες:	Κάθε ολόκληρη κεφαλή		2		
ε)	Κάθε τμήμα κεφαλής	1			
ε) Στεφάνες (εκτός των ολόκληρων σπανακιών):	Κάθε ολόκληρη στεφάνη		2		
	κάθε τμήμα στεφάνης	1			
στ) Τεμάχια ρίζας	Κάθε τεμάχιο			4	
ΑΠΟΔΕΚΤΟ ΣΥΝΟΛΟ ΣΗΜΕΙΩΝ		20	10	4	20

ΠΙΝΑΚΑΣ 2

Τεμαχισμένα σπανάκια
(σταθερό βάρος δείγματος = 100 γραμμ.).

Ελαττώματα	Μονάδα Μέτρησης	Κατηγορίες ελαττωμάτων Μικρά	Μεγάλα	Άθροισμα ελαττωμάτων
α) Ελάττωμα χρώματος:	Κάθε CM²			
—μικρό		1		
—μεγάλο			2	
β) Ξένες φυτικές ύλες:	Κάθε τεμάχιο του 1 εκατ.			
—μικρές		1		
—μεγάλες			2	
γ) Ανθοφόροι οφθαλμοί	Σύνολο 50 οφθαλμών	1		
δ) Μέρη στεφάνης	Κάθε μέρος		2	
ε) Τεμάχια ριζών	Κάθε τεμάχιο		2	
ΑΠΟΔΕΚΤΟ ΣΥΝΟΛΟ ΣΗΜΕΙΩΝ		20	10	20

ΠΙΝΑΚΑΣ 3

Ψιλοκομμένα σπανάκια
(Σταθερό βάρος δείγματος = 100 γραμμ.).

Ελάττωμα	Ανοχή
Κάθε οφθαλμός ή μόριο σκοτεινού χρώματος.	Τα ελαττώματα αυτού του τύπου δεν πρέπει να βλάπτουν τη γενική εμφάνιση του προϊόντος. Στην περίπτωση πουρέ εξετάζεται η αντιπροσωπευτικότητα του χρώματος.

ζζ) Ορισμός των «ελαττωματικών μονάδων» σε σχέση με τους συντελεστές ποιότητας.

Κάθε μονάδα — δείγμα που λαμβάνεται σύμφωνα με τα σχήματα δειγματοληψίας της παραγρ. 6 του άρθρου 26 του παρόντος και η οποία προετοιμάζεται για να ανταποκρίνεται στο σταθερό μέγεθος του δείγματος για την εφαρμογή των ανοχών των σχετικών με τα ελαττώματα εμφάνισης, θεωρείται ως «ελαττωματική» όσον αφορά τα θεωρούμενα χαρακτηριστικά:

(1) Εάν δεν ανταποκρίνεται στις προδιαγραφές της υποπερίπτωσης αα της περίπτωσης β της παραγράφου 4 του άρθρου αυτού, ή στα αναλυτικά δεδομένα της υποπερίπτωσης ββ της περίπτωσης β της παραγρ. 4 του άρθρου αυτού.

(2) Εάν υπερβαίνει το αποδεκτό σύνολο σημείων για τις κατηγορίες των μικρών, μεγάλων ή σοβαρών ελαττωμάτων ή εάν υπερβαίνει το αποδεκτό σύνολο σημείων που αναφέρεται στην υποπερίπτωση στστ της περίπτωσης β της παραγράφου 4 του άρθρου αυτού για το άθροισμα των ελαττωμάτων των διαφόρων κατηγοριών.

ηη) Αποδοχή των παρτίδων σε σχέση με τους συντελεστές ποιότητας:

Μια παρτίδα θεωρείται ως αποδεκτή εάν ο αριθμός των ελαττωματικών μονάδων όπως αυτές ορίζονται στην υποπερίπτωση ζζ της περίπτωσης β της παραγρ. 4 του άρθρου αυτού δεν υπερβαίνει τον οριακό αριθμό αποδοχής C, οποίος αναφέρεται στα σχήματα δειγματοληψίας της παραγρ.6 του άρθρου 26 του παρόντος.

Για την εφαρμογή της διαδικασίας αποδοχής κάθε ελαττωματική μονάδα, όπως ορίζεται στα εδάφια (1) και (2) της υποπερίπτωσης ζζ της περίπτωσης β της παραγρ. 4 του άρθρου αυτού, εξετάζεται ιδιαίτερα ως προς τα αντίστοιχα χαρακτηριστικά.

5. Πρόσθετα: Δεν επιτρέπεται η χρησιμοποίηση προσθέτων για την παρασκευή κατεψυγμένων σπανακιών.

6. Επισήμανση.

Πέρα από τις γενικές διατάξεις του άρθρου 23 του παρόντος, οι μονάδες προσυσκευασίας που περιέχουν κατεψυγμένα σπανάκια πρέπει να φέρουν στην επισήμανσή τους και τα εξής:

α) Την ένδειξη του τρόπου παρουσίασης σύμφωνα με τις διατάξεις της παραγρ. 3 του άρθρου αυτού.

β) Στις περιπτώσεις τύπων παρουσίασης διαφορετικών από τους καθοριζόμενους στην παραγρ. 2 του άρθρου αυτού παραπλεύρως της ονομασίας του προϊόντος πρέπει να αναγράφεται η ενδεδειγμένη ένδειξη με σαφή τρόπο, ώστε να αποφεύγεται κάθε σύγχυση ή εξαπάτηση του καταναλωτή.

γ) Προκειμένου για παρασυσκευασμένο προϊόν, σαφείς οδηγίες για τη συντήρηση του προϊόντος από τη στιγμή της αγοράς του από το λιανοπωλητή μέχρι τη στιγμή της χρησιμοποίησής του, καθώς επίσης και οδηγίες σχετικές με τον τρόπο έψησης του προϊόντος.

δ) Προκειμένου για συσκευασία «χύμα» οι ενδείξεις της επισήμανσης εξαιρούμενης της ονομασίας του προϊόντος και της επωνυμίας του παρασκευαστή ή συσκευαστή ή που μπορούν να αναγράφονται στα συνοδευτικά έγγραφα του προϊόντος.

Άρθρο 16.

Ποιοτικές Προδιαγραφές
για τα κατεψυγμένα Μπρόκολα

1. Ορισμός του προϊόντος: Κατά την έννοια του παρόντος «κατεψυγμένα μπρόκολα» είναι το προϊόν που προέρχεται από νωπούς, καθαρούς και υγιείς βλαστούς ή οφθαλμούς οι οποίοι ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά του είδους BRASSICA OLERACEA L VAR ITALICA PLENT και έχουν υποστεί διαλογή, κοπή και πλύση καθώς και επαρκή λεύκανση για την εξασφάλιση κατάλληλης σταθερότητας χρώματος και γεύσης κατά τη διάρκεια του κανονικού εμπορικού κυκλώματος.

Η εργασία κατάψυξης θεωρείται ότι έχει περατωθεί τη στιγμή κατά την οποία η θερμοκρασία στο θερμικό κέντρο του προϊόντος έχει φθάσει στους 18°C κάτω από το μηδέν μετά τη θερμική εξισορρόπηση.

2. Μεταχείριση του προϊόντος: Η μεταχείριση του προϊόντος πρέπει να είναι τέτοια ώστε να εξασφαλίζει τη διατήρηση της ποιότητάς του κατά τη διάρκεια της μεταφοράς, της αποθήκευσης και της διανομής μέχρι τη στιγμή της τελικής πώλησής του.

3. Τρόπος παρουσίασης:

α) Οι τρόποι με τους οποίους επιτρέπεται να παρουσιάζονται τα κατεψυγμένα μπρόκολα είναι οι εξής:

αα) Επιμήκη τμήματα: Είναι ανθοταξία και γειτονικό μέρος του ποδίσκου, με ή χωρίς προσκολλημένα μικρά τρυφερά φύλλα, μήκους κυμαινόμενου μεταξύ 7 και 16 εκατοστόμετρα.

Τα επιμήκη τμήματα είναι δυνατό να είναι κομμένα κατά μήκος.

Σε καμιά μονάδα — δείγμα δεν πρέπει να υπάρχουν περισσότερα από 20 % κατ' αριθμό επιμήκη τμήματα που δεν ανταποκρίνονται στο ανωτέρω ενδεικνυόμενο μήκος.

ββ) Ανθύλλια: Είναι ανθοταξία και γειτονικό μέρος του ποδίσκου με ή χωρίς μικρά προσκολλημένα τρυφερά φύλλα, μήκους κυμαινόμενου μεταξύ 3 και 7 εκατοστόμετρα. Το μέρος του ποδίσκου πρέπει να είναι επαρκές για τη συγκράτηση μιας συμπαγούς κεφαλής.

Τα ανθύλλια μπορούν να είναι κομμένα κατά μήκος. Σε καμιά μονάδα — δείγμα δεν πρέπει να υπάρχουν περισσότερα από 20 % κατ' αριθμό ανθύλλια που δεν ανταποκρίνονται στο ανωτέρω ενδεικνυόμενο μήκος.

γγ) Κομμένα επιμήκη τμήματα: Είναι επιμήκη τμήματα μπρόκολου τα οποία έχουν κοπεί σε τεμάχια και είναι δυνατό να έχουν ακανόνιστο σχήμα. Τα τεμάχια μετρούμενα κατά την έννοια της μεγαλύτερης διάστασής τους πρέπει να έχουν μήκος που κυμαίνεται μεταξύ 2 και 5 εκατοστόμετρα.

Επιτρέπεται η παρουσία τεμαχίων φύλλων, αλλά η εκατοστιαία αναλογία τους δεν πρέπει να υπερβαίνει το 35 % Μ/Μ, η δε ανθοταξία δεν πρέπει να αποτελεί λιγότερο από 15 % Μ/Μ.

δδ) Ψιλοκομμένα μπρόκολα: Είναι μπρόκολα ψιλοκομμένα σε τεμάχια τα οποία έχουν μήκος μικρότερο από 2 εκατ. κατά την έννοια της μεγαλύτερης διάστασής τους. Επιτρέπεται η παρουσία τεμαχίων φύλλων, αλλά η εκατοστιαία αναλογία τους δεν πρέπει να υπερβαίνει το 35 % Μ/Μ, η δε ανθοταξία δεν πρέπει να αποτελεί λιγότερο από 15 % Μ/Μ.

β) Άλλοι τρόποι παρουσίασης επιτρέπονται μόνο με τους παρακάτω όρους:

αα) Να είναι σαφώς διαφορετικοί από τους αναφερόμενους στο παρόν δ/γμα.

ββ) Να είναι σύμφωνοι με όλες τις άλλες διατάξεις του παρόντος δ/γματος.

γγ) Να περιγράφονται στην επισήμανση κατά τέτοιο τρόπο ώστε να αποφεύγεται κάθε σύγχυση ή εξαπάτηση του καταναλωτή.

γ) Ορισμός των «ελαττωματικών μονάδων» σε σχέση με την παρουσίαση.

Κάθε μονάδα — δείγμα που λαμβάνεται σύμφωνα με τα σχήματα δειγματοληψίας της παραγρ. 6 του άρθρου 26 του παρόντος θεωρείται ως ελαττωματική από άποψη παρουσίασης:

αα) Εάν υπερβαίνει τη θεσπισθείσα ανοχή σε τεμάχια φύλλων και σε ανθοταξία προκειμένου για τους τρόπους παρουσίασης σε «επιμήκη τμήματα κομμένα» ή «ψιλοκομμένα μπρόκολα» της περίπτωσης α της παραγρ. 3 του άρθρου αυτού.

ββ) Εάν δεν είναι σύμφωνη με τις απαιτήσεις μήκους που καθορίζονται στην περίπτωση α της παραγρ. 3 του άρθρου αυτού.

δ) Αποδοχή των παρτίδων σε σχέση με τους συντελεστές παρουσίασης.

Μία παρτίδα θεωρείται ως αποδεκτή σε σχέση με τους συντελεστές παρουσίασης εάν ο αριθμός των ελαττωματικών μονάδων, όπως αυτές καθορίζονται στην περίπτωση γ της παραγρ. 3 του άρθρου αυτού δεν υπερβαίνει το κριτήριο αποδοχής (C) που περιλαμβάνεται στα σχήματα δειγματοληψίας της παρ. 6 του άρθρου 26 του παρόντος.

ε) Σταθερό μέγεθος του δείγματος.

Το σταθερό μέγεθος του δείγματος πρέπει να είναι 300 γραμμάρια.

4. Κύριοι συντελεστές σύνθεσης και ποιότητας.

α) Προαιρετικά συστατικά: Είναι το μαγειρικό αλάτι (χλωριούχο νάτριο) και τα καρυκεύματα, όπως μπαχαρικά και αρωματικά φυτά.

β) Συντελεστές ποιότητας.

αα) Γενικές απαιτήσεις.

Τα κατεψυγμένα μπρόκολα πρέπει:

— Να έχουν χαρακτηριστικό χρώμα λογικά ομοιόμορφο και να λαμβάνονται υπόψη όλα τα προστεθέντα προαιρετικά συστατικά.

Να είναι απαλλαγμένα από ξένη οσμή και γεύση και να λαμβάνονται υπόψη όλα τα προστεθέντα προαιρετικά συστατικά.

— Να είναι καθαρά, απαλλαγμένα από άμμο, χώμα και άλλες ξένες ύλες και όσον αφορά τα ελαττώματα εμφάνισης ή άλλα, με κάποια ανοχή.

— Να είναι λογικά απαλλαγμένα από υπερβολική εκατοστιαία αναλογία φυλλωφών υλικών και ιδιαίτερα από μεγάλα και σκληρά φύλλα.

— Να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από τεμάχια και ελεύθερα φύλλα (μόνο στην περίπτωση που παρασκευάζονται ως «επιμήκη τμήματα» και «ανθύλλια»).

— Να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από ξένες φυτικές ύλες.

— Να είναι λογικά απαλλαγμένα από κίτρινα ή φαιά ανθύλλια.

— Να είναι λογικά απαλλαγμένα από μηχανικά τραύματα ή πληγές που οφείλονται σε ασθένειες ή σε έντομα.

— Να είναι λογικά απαλλαγμένα από τεμάχια κακοκομμένα (επιμήκη τμήματα και ανθύλλια).

— Να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από ανθισμένες μονάδες ή ανεπαρκώς αναπτυγμένες.

— Να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από ινώδεις ή ξυλώδεις μονάδες.

ββ) Ορισμός των ελαττωμάτων εμφάνισης.

Ξένες φυτικές ύλες: Είναι φύλλα, ρίζες ή άλλη αβλαβής φυτική ύλη που δεν προέρχεται από τα μπρόκολα.

— Ελεύθερα φύλλα: (στην περίπτωση παρουσίασης ως «επιμήκη τμήματα» ή ως «ανθύλλια». Είναι φύλλα του μπρόκολου και τεμάχια φύλλων μη προσκολλημένων στο στέλεχος.

Αποκόμματα (στην περίπτωση παρουσίασης ως «επιμήκη τμήματα» και «Ανθύλλια»): Είναι τεμάχια που το μήκος τους είναι μικρότερο από 20 χιλιοστόμετρα προκειμένου για «επιμήκη τμήματα» ή που το βάρος τους είναι κατώτερο από 5 γραμμάρια προκειμένου για τα «ανθύλλια».

Κηλίδες: Είναι αποχρωματισμοί ή τραύματα τα οποία οφείλονται σε έντομα ή σε ασθένειες και χαρακτηρίζονται ως ακολούθως:

Μικρό ελάττωμα: Είναι τραυματισμός ο οποίος προσβάλλει ελαφρά την εμφάνιση ή την εδωδιμότητα.

Μεγάλο ελάττωμα: Είναι τραυματισμός ο οποίος προσβάλλει σοβαρά την εμφάνιση ή την εδωδιμότητα.

Βαρύ ελάττωμα: Είναι τραυματισμός ο οποίος προσβάλλει βαρέως την εμφάνιση και την εδωδιμότητα ώστε η μονάδα υπό κανονικές συνθήκες μαγειρεύματος να απεμακρύνετο.

Μηχανικές ζημιές: (στην περίπτωση παρουσίασης ως «επιμήκη τμήματα» και ως «ανθύλλια»): Είναι μονάδα η οποία έχει τη γενική εμφάνιση ενός επιμήκους τμήματος ή ενός ανθυλλίου, αλλά της οποίας ποσοστό ανώτερο από 50 % των οφθαλμών είναι αποκολλημένοι ή παρουσιάζει άλλες μηχανικές ζημιές οι οποίες προσβάλλουν αισθητά την εμφάνιση του προϊόντος.

Μειονεκτικό καθάρισμα. (στην περίπτωση παρουσίασης ως «επιμήκη τμήματα» και ως «ανθύλλια»: Είναι μονάδα της οποίας η εμφάνιση μειονεκτεί σοβαρά εξαιτίας της παρουσίας φύλλων ή πυκνών προσκολλημένων τεμαχίων φύλλων, τεμαχισμένων φύλλων ή μικρών πλευρικών οφθαλμών ή ένεκα ελαττωματικής κοπής του στελέχους.

Υπερώριμες ή ανεπαρκώς αναπτυγμένες μονάδες: Είναι η παρου-

ΠΙΝΑΚΑΣ 1

Επιμήκη τμήματα και ανθύλλια

Ελαττώματα	Μονάδα Μέτρησης	Κατηγορίες ελαττωμάτων Μικρά	Μεγάλα	Βαριά	Σύνολο ελαττωμάτων
Ξένες φυτικές ύλες:	Κάθε τεμάχιο	–	2	–	
–Ελεύθερα φύλλα	Κάθε τεμάχιο βάρους 5 γραμ.	1	–	–	
Αποκόμματα:					
–επιμήκη τμήματα	Κάθε τεμάχιο 20 χιλιοστρομ.	1			
–Ανθύλλια	Κάθε τεμάχιο βάρους 5 γραμ.	1			
Κηλίδες:					
–μικρές	Κάθε μονάδα	1	–	–	
–μεγάλες	»	–	2	–	
–βαριές	Κάθε μονάδα	–	–	4	
–Μηχανικές ζημιές	Κάθε μονάδα	–	1	–	
–Μειονεκτικό καθάρισμα	Κάθε μονάδα	1	–	–	
–Υπερώριμες ή ανεπαρκώς αναπτυγμένες μονάδες	Κάθε μονάδα	–	2	–	
–Ινώδεις μονάδες	Κάθε μονάδα	–	2	–	
–Ξυλώδεις μονάδες	Κάθε μονάδα	–	–	4	
Σύνολο αποδεκτών σημείων		25	12	4	25

ΠΙΝΑΚΑΣ 2

Κομμένα επιμήκη τμήματα και φιλοκομμένα μπρόκολα

Ελαττώματα	Μονάδα Μέτρησης	Κατηγορίες ελαττωμάτων Μικρά	Μεγάλα	Βαριά	Σύνολο ελαττωμάτων
α. Ξένες φυτικές ύλες:	Κάθε τεμάχιο	–	2	–	
β. Κηλίδες:					
–μικρές	Κάθε τεμάχιο	1			
–μεγάλες	»		2		
–βαριές	»			4	
γ. Υπερώριμες ή ανεπαρκώς αναπτυγμένες μονάδες	Κάθε τεμάχιο βάρους 10 γραμ. για τα κομμένα μπρόκολα		2		
	Κάθε τεμάχιο βάρους 2 γραμ. για τα φιλοκομμένα μπρόκολα		2		
δ. Ινώδεις μονάδες	Κάθε τεμάχιο βάρους 2 γραμ.		2		
ε. Ξυλώδεις μονάδες	Κάθε τεμάχιο βάρους 2 γραμ.			4	
ΣΥΝΟΛΟ ΑΠΟΔΕΚΤΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ		20	10	4	20

σία ανθισμένων οφθαλμών προκειμένου για επιμήκη τμήματα και ανθύλλια, η παρουσία βλαστικών τμημάτων οφθαλμών συμπεριλαμβανομένης της ταξιανθίας, σε τέτοια έκταση ώστε να βλάπτει σοβαρά την εμφάνιση της μονάδας ή η παρουσία ανθοφόρων τμημάτων με προχωρημένη σε τέτοιο βαθμό ωρίμανση ώστε κάθε οφθαλμός και ποδίσκος του να σχηματίζουν ένα κακοσχηματισμένο σύνολο.

Ινώδεις μονάδες: Είναι οι μονάδες με παρουσία σκληρών ινών οι οποίες αναπτύσσονται φυσιολογικά πλησίον του εξωτερικού μέρους του στελέχους μπρόκολου. Οι ινώδεις μονάδες είναι σκληρές αλλά διατηρούν την εδωδιμότητά τους.

Ξυλώδεις μονάδες: Είναι οι μονάδες με παρουσία σκληρών ινών που αναπτύσσονται φυσιολογικά πλησίον του εξωτερικού μέρους του βλαστού του μπρόκολου. Οι ξυλώδεις μονάδες είναι υπερβολικά σκληρές και σχεδόν ακατάλληλες για βρώση.

γγ) Σταθερό μέγεθος του δείγματος:

— Επιμήκη τμήματα, ανθύλλια: Αποκόμματα, ελεύθερα φύλλα και ξένες φυτικές ύλες: 300 γραμ. Λοιπά ελαττώματα: 25 Μονάδες.

— Κομμένα επιμήκη τμήματα και άλλοι τρόποι παρουσίασης: 300 γραμμάρια.

— Ψιλοκομμένα μπρόκολα: 100 γραμμάρια.

δδ) Ανοχές στα ελαττώματα εμφάνισης:

Αναφορικά με τις ανοχές που αναφέρονται στο σταθερό μέγεθος του δείγματος της υποπερίπτωσης γγ της περίπτωσης β της παραγρ. 4 του άρθρου αυτού τα ελαττώματα εμφάνισης βαθμολογούνται σύμφωνα με τους παρακάτω πίνακες 1 και 2.

Ο μέγιστος αριθμός επιτρεπομένων ελαττωμάτων αντιστοιχεί στο σύνολο των αποδεκτών σημείων, το οποίο ενδείχνυται αντίστοιχα για τις κατηγορίες των «μικρών», «μεγάλων», και «βαρέων» ελαττωμάτων ή για το «σύνολο των ελαττωμάτων».

γ. Ορισμός των ελαττωματικών μονάδων.

Κάθε μονάδα — δείγμα που προέρχεται από δείγμα το οποίο λαμβάνεται σύμφωνα με τα σχήματα δειγματοληψίας της παρ. 6 του άρθρου 26 του παρόντος θεωρείται ως «ελαττωματική» όσον αφορά τα θεωρούμενα χαρακτηριστικά:

αα) Εάν δεν ανταποκρίνεται στις γενικές απαιτήσεις της υποπερίπτωσης αα της περίπτωσης β της παρ. 4 του άρθρου αυτού.

ββ) Εάν υπερβαίνει το σύνολο των αποδεκτών σημείων για μια ή περισσότερες κατηγορίες ελαττωμάτων που αντιστοιχεί στους διαφόρους τρόπους παρουσίασης, όπως καθορίζεται στην υποπερίπτωση δδ της της περίπτωσης β της παραγρ. 4 του άρθρου αυτού.

δ. Αποδοχή των παρτίδων σε σχέση με τους συντελεστές ποιότητας.

Μια παρτίδα θεωρείται όσον αφορά τους συντελεστές ποιότητας ως αποδεκτή, εάν ο αριθμός των «ελαττωματικών μονάδων», όπως αυτές περιγράφονται στην περίπτωση γ της παρ. 4 του άρθρου αυτού δεν υπερβαίνει τον οριακό αριθμό αποδοχής C ο οποίος αναφέρεται στα σχήματα δειγματοληψίας της πάρ. 6 του άρθρου 26 του παρόντος.

Για την εφαρμογή της διαδικασίας αποδοχής κάθε «ελαττωματική μονάδα», όπως ορίζεται στις υποπεριπτώσεις αα και ββ της περίπτωσης γ της παρ. 4 του άρθρου αυτού εξετάζεται ιδιαιτέρως για τις αντίστοιχες κατηγορίες.

5. Πρόσθετα: Δεν επιτρέπεται η χρησιμοποίηση προσθέτων για την παρασκευή των κατεψυγμένων μπροκόλων.

6. Επισήμανση: Πέρα από τις γενικές διατάξεις του άρθρου 23 του παρόντος, οι μονάδες προσυσκευασίας που περιέχουν κατεψυγμένα μπρόκολα πρέπει να φέρουν στην επισήμανσή τους και τα εξής:

α. Ένδειξη του τρόπου παρουσίασης π.χ. επιμήκη τμήματα, ανθύλλια, κομμένα επιμήκη τμήματα, ψιλοκομμένα μπρόκολα.

β. Στις περιπτώσεις τύπων παρουσίασης διαφορετικών από τους καθοριζόμενους στην περίπτωση α της παραγρ. 3 του άρθρου αυτού παραπλεύρως της ονομασίας του προϊόντος την ενδεδειγμένη ένδειξη κατά τρόπο σαφή ώστε να αποφεύγεται κάθε σύγχυση ή εξαπάτηση του καταναλωτή.

γ. Οδηγίες σχετικές με τον τρόπο μαγειρεύματος.

δ. Εάν στο προϊόν έχει προστεθεί ένα συστατικό εκτός από το αλάτι και το οποίο προσδίδει μια ιδιαίτερη γεύση, η ονομασία του προϊόντος πρέπει να συνοδεύεται με την ένδειξη «με........» ή «αρωματισμένο με ....», ανάλογα με την περίπτωση.

Άρθρο 17.

Ποιοτικές προδιαγραφές
για τα κατεψυγμένα πράσσα.

1. Ορισμός του προϊόντος: Κατά την έννοια του παρόντος «κατεψυγμένα πράσσα» είναι το προϊόν που προέρχεται από νωπά, καθαρά, υγιή και βρώσιμα μέρη πράσσου, τα οποία ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά του είδους ALLIUM PORPUM L, έχουν καθαριστεί, πλυθεί και ενδεχομένως υποστεί λεύκανση για την εξασφάλιση κατάλληλης σταθερότητας του χρώματος και της γεύσης κατά τη διάρκεια του κανονικού εμπορικού κυκλώματος. Η κατάψυξη πρέπει να γίνεται κατά τρόπο ώστε η ζώνη της θερμοκρασίας μέγιστης κρυστάλλωσης να υπερπηδηθεί ταχέως. Η εργασία κατάψυξης θεωρείται ότι έχει περατωθεί τη στιγμή κατά την οποία η θερμοκρασία στο θερμικό κέντρο του προϊόντος έχει φθάσει στους 18οC κάτω από το μηδέν μετά τη θερμική έξισορρόπηση.

2. Μεταχείριση του προϊόντος: Η μεταχείριση του προϊόντος πρέπει να είναι τέτοια ώστε να εξασφαλίζει τη διατήρηση της ποιότητάς του κατά τη διάρκεια της μεταφοράς, της εναποθήκευσης και της διανομής μέχρι τη στιγμή της τελικής πώλησής του.

3. Τρόπος παρουσίασης:

α) Οι τρόποι με τους οποίους επιτρέπεται να παρουσιάζονται τα κατεψυγμένα πράσσα είναι οι εξής:

αα) Ολόκληρα πράσσα: Είναι τα ολόκληρα πράσσα των οποίων έχουν αφαιρεθεί οι ρίζες και τα δερματώδη φύλλα.

ββ) Πράσσα: είναι τα μέρη ολόκληρων πράσσων μήκους ανταποκρινόμενου στη μεγαλύτερη διάσταση της συσκευασίας, τουλάχιστον όμως 7 εκατοστόμετρα.

γγ) Κομμένα πράσσα: Είναι τα μέρη ολόκληρων πράσσων, τα οποία έχουν κοπεί εγκάρσια προς τον επιμήκη άξονα και έχουν μήκος μεταξύ 2 και 6 εκατοστόμετρα.

δδ) Ροδέλλες πράσσων: Είναι τα μέρη ολόκληρων πράσσων, τα οποία έχουν κοπεί εγκάρσια προς τον επιμήκη άξονα και έχουν μήκος μεταξύ 1 και 2 εκατοστόμετρα.

εε) Ψιλοκομμένα πράσσα: Είναι τα μέρη ολόκληρων πράσσων, κομμένα σε τεμάχια κατά τρόπο ώστε η αρχική δομή τους πρακτικά να μην αναγνωρίζεται, η δε διάστασή τους είναι μικρότερη από 15 χιλιοστόμετρα.

β) Άλλοι τρόποι παρουσίασης επιτρέπονται μόνο με τους παρακάτω όρους:

αα) Να είναι σαφώς διαφορετικοί από τους αναφερόμενους στο παρόν δ/γμα.

ββ) Να είναι σύμφωνοι με όλες τις άλλες διατάξεις του παρόντος δ/γματος.

γγ) Να περιγράφονται στην επισήμανση κατά τέτοιο τρόπο ώστε να αποφεύγεται κάθε σύγχυση ή εξαπάτηση του καταναλωτή.

4. Χρώμα. Όταν τα κατεψυγμένα πράσσα χαρακτηρίζονται ως «λευκά», δεν πρέπει να περιέχουν περισσότερο από 10% Μ/Μ φύλλα ή μέρη φύλλων πράσινου χρώματος.

5. Πάχος:

α) Τα «ολόκληρα πράσσα» μπορεί να παρουσιάζονται ως ταξινομημένα κατά μέγεθος ή όχι.

β) Η ελάχιστη διάμετρος των ολόκληρων πράσσων, μετρούμενη εγκάρσια προς τον άξονα αμέσως μετά την εξόγκωση του βολβού, δεν πρέπει να είναι κατώτερη από 1 εκατοστόμετρο.

γ) Όταν τα πράσσα είναι ταξινομημένα κατά το πάχος, η διαφορά μεταξύ του παχύτερου και του λεπτότερου πράσσου που περιέχονται μέσα στην ίδια συσκευασία μετρούμενη εγκάρσια προς τον άξονα αμέσως μετά την εξόγκωση του βολβού, δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1 εκατοστόμετρο.

6. Κύριοι συντελεστές σύνθεσης και ποιότητας.

α) Προαιρετικά συστατικά: Είναι το μαγειρικό αλάτι (χλωριούχο νάτριο), τα καρυκεύματα και αρωματικά φυτά.

β) Συντελεστές ποιότητας:

αα) Γενικές απαιτήσεις: Τα κατεψυγμένα πράσσα πρέπει:

— Να έχουν καλό χαρακτηριστικό χρώμα.

— Να είναι καθαρά, υγιή και πρακτικώς απαλλαγμένα από ξένες ύλες.

– Να είναι απαλλαγμένα από ξένη γεύση και οσμή και να λαμβάνονται υπόψη τα προστεθέντα προαιρετικά συστατικά.

– Να έχουν παρεμφερή χαρακτηριστικά ποικιλίας.

– Να είναι απαλλαγμένα από σχληρά ανεπιθύμητα μέρη.

Όσον αφορά ειδικότερα τα ελαττώματα εμφάνισης και λοιπά ελαττώματα για τα οποία καθορίζονται όρια ανοχής, τα κατεψυγμένα πράσσα πρέπει να είναι:

– Πρακτικά απαλλαγμένα από άμμο και χώμα.

– Απαλλαγμένα από κίτρινα ή υποκίτρινα φύλλα.

– Λογικά απαλλαγμένα από ζημιές όπως χηλίδες, ελαττώματα χρώματος, ή βλάβες προκαλούμενες από έντομα.

– Λογικά απαλλαγμένα από ξένες φυτικές ύλες.

– Πρακτικά απαλλαγμένα από ρίζες.

– Λογικά καλά καθαρισμένα.

– Λογικά απαλλαγμένα από ελεύθερα φύλλα προκειμένου, ειδικότερα, για ολόκληρα πράσσα.

ββ) Αναλυτικά δεδομένα:

Οι ορυκτές ακαθαρσίες δεν πρέπει να υπερβαίνουν το 0,1 % Μ/Μ υπολογιζόμενες σε όλο το προϊόν.

γγ) Ορισμός των ελαττωμάτων εμφάνισης:

Ελάττωμα χρώματος: Χαρακτηρίζεται αποχρωματισμός του προϊόντος οποιουδήποτε είδους, ο οποίος βλάπτει σοβαρά την εμφάνισή του.

– Μικρό ελάττωμα: Ανοιχτόχρωμη χηλίδα ή σύνολο χηλίδων επιφάνειας 4 τετραγ. εκατοστόμετρα χαρακτηρίζεται ως ένα (1) ελάττωμα.

– Μεγάλο ελάττωμα: Σκοτεινόχρωμη χηλίδα ή σύνολο χηλίδων επιφάνειας 4 τετραγ. εκατοστόμετρα, χαρακτηρίζεται ως ένα (1) ελάττωμα.

– Ζημιωμένο: Χαρακτηρίζεται κάθε αλλοιωμένο, χηλιδωμένο ή βλαμμένο από έντομα φύλλο ή τμήμα του φύλλου.

– Ξένες φυτικές ύλες: Κάθε ξένη αβλαβής φυτική ύλη που δεν προέρχεται από το πράσσο επιφάνειας ενός (1) τετραγ. εκατοστομέτρου χαρακτηρίζεται ως ένα (1) ελάττωμα.

Ρίζα: Κάθε δίσχος που φέρει τις ρίζες είτε είναι προσχολλημένος είτε αποχολλημένος από τα πράσσα χαρακτηρίζεται ως ένα (1) ελάττωμα.

Μέρος ρίζας : Κάθε μέρος ρίζας είτε προσχολλημένη είτε αποχολλημένη από τα πράσσα χαρακτηρίζεται ως ένα (1) ελάττωμα.

Κακοχαθαρισμένο : Όταν το λευκό ή υποπράσινο μέρος αποτελεί λιγότερο από το 1/3 του ολικού προϊόντος, το προϊόν χαρακτηρίζεται ως κακοχαθαρισμένο. Όταν, όμως, το προϊόν χαρακτηρίζεται ως «λευκό» σύμφωνα με την παραγρ. 4 του άρθρου αυτού γίνεται ανεκτό ποσοστό 10 % Μ/Μ κατ' ανώτατο όριο σε πράσινα φύλλα.

Ελεύθερα φύλλα: Είναι τα ελεύθερα φύλλα ή μέρη από φύλλα προκειμένου μόνο, για ολόκληρα πράσσα.

δδ) Σταθερό μέγεθος του δείγματος:

Προκειμένου για διαχωρισμό και εκτίμηση των ελαττωμάτων εμφάνισης το στεθερό μέγεθος του δείγματος καθορίζεται ως εξής:

Τρόπος παρουσίασης	Σταθερό μέγεθος του δείγματος
Ολόκληρα πράσσα	500 γραμμάρια, αλλά όχι λιγότερες από δύο μονάδες (για το χαλιμπράζ των 10 μονάδων).
Πράσσα και χομμένα πράσσα	500 γραμμάρια.
Ροδέλλες πράσσων	250 »
Ψιλοχομμένα πράσσα	250 »

εε) Μέθοδος εξέτασης:

Για το διαχωρισμό και την απαρίθμηση των ελαττωμάτων εμφάνισης το δείγμα τοποθετείται μέσα σε νερό σε βαθιά λεκάνη και τα στελέχη ή τεμάχια φύλλων διαχωρίζονται ένα προς ένα.

στστ) Ανοχές στα ελαττώματα εμφάνισης.

Ο μέγιστος αριθμός επιτρεπόμενων ελαττωμάτων είναι το αποδεκτό σύνολο σημείων για τις κατηγορίες των μικρών, μεγάλων και του συνόλου των ελαττωμάτων, όπως περιλαμβάνονται στους παρακάτω πίνακες Ι και ΙΙ.

ΠΙΝΑΚΑΣ Ι

Ολόκληρα πράσσα

Σταθερό μέγεθος δείγματος 500 γραμμάρια, αλλά όχι λιγότερο από δυο μονάδες

Ελαττώματα	Κατηγορίες ελαττωμάτων Μικρά	Μεγάλα	Σύνολο των ελαττωμάτων
Ελάττωμα χρώματος:			
– μικρό	1	–	
– μεγάλο	–	2	
Ζημιωμένο	–	2	
Ξένες φυτικές ύλες	1	–	
Ρίζες	–	2	
Μέρη ριζών	1	–	
Κακοχαθαρισμένα	–	2	
Ελεύθερα φύλλα	1	..	
Αποδεκτό σύνολο σημείων	8	6	10

ΠΙΝΑΚΑΣ ΙΙ

Πράσσα, χομμένα πράσσα, ροδέλλες πράσσων και ψιλοχομμένα πράσσα

Σταθερό μέγεθος δείγματος 500 γραμμάρια για τα πράσσα και τα χομμένα πράσσα και 250 γραμμάρια για τις ροδέλλες πράσσων και τα ψιλοχομμένα πράσσα.

Ελαττώματα	Κατηγορίες ελαττωμάτων Μικρά	Μεγάλα	Σύνολο των ελαττωμάτων
Ελάττωμα χρώματος:			
– μικρό	2	..	
– μεγάλο	–	2	
Ζημιωμένο	–	2	
Ξένες φυτικές ύλες	1	–	
Ρίζες	–	2	
Μέρη ριζών	1	–	
Κακοχαθαρισμένα	–	2	
Αποδεκτό σύνολο σημείων:			
–Πράσσα και χομμένα πράσσα	10	10	12
–Ροδέλλες πράσσων και ψιλοχομμένα πράσσα	5	6	6

ζζ) Εάν το προϊόν είναι ταξινομημένο κατά πάχος, πρέπει ποσοστό τουλάχιστον 80% κατ' αριθμό ολόκληρων πράσσων να ανήκουν στο δηλούμενο πάχος.

γ) Ορισμός των «ελαττωματικών μονάδων» σε σχέση με τους συντελεστές ποιότητας.

Κάθε μονάδα – δείγμα που λαμβάνεται σύμφωνα με τα σχέδια δειγματοληψίας της παραγρ. 6 του άρθρου 26 του παρόντος και η οποία προετοιμάζεται για να αντιπροσωπεύει στο σταθερό μέγεθος του δείγματος για την εφαρμογή των ανοχών των σχετικών με τα ελαττώματα εμφάνισης, θεωρείται ως «ελαττωματική» όσον αφορά τους συντελεστές ποιότητας:

αα) Εάν δεν πληροί τις γενικές απαιτήσεις της υποπερίπτωσης αα της περίπτωσης β της παραγρ. 6 του άρθρου αυτού.

ββ) Εάν δεν ανταποκρίνεται στα αναλυτικά δεδομένα της υποπερίπτωσης ββ της περίπτωσης β της παραγρ. 6 του άρθρου αυτού.

γγ) Εάν υπερβαίνει το αποδεκτό σύνολο σημείων για τις κατηγορίες των μικρών ή μεγάλων ελαττωμάτων ή εάν υπερβαίνει το αποδεκτό σύνολο σημείων για το σύνολο των ελαττωμάτων.

δδ) Εάν δεν ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις της υποπερίπτωσης ζζ της περίπτωσης γ της παραγρ. 6 του άρθρου αυτού.

δ) Αποδοχή των παρτίδων σε σχέση με τους συντελεστές ποιότητας.

Μία παρτίδα θεωρείται ως αποδεκτή εάν ο αριθμός των ελαττωματικών μονάδων, όπως αυτές ορίζονται στην περίπτωση γ της παραγρ. 6 του άρθρου αυτού, δεν υπερβαίνει τον οριακό αριθμό αποδοχής C, ο οποίος αναφέρεται στα σχήματα δειγματοληψίας της παραγρ. 6 του άρθρου 26 του παρόντος.

Για την εφαρμογή της διαδικασίας αποδοχής, κάθε «ελαττωματική» μονάδα, όπως ορίζεται στις υποπεριπτώσεις αα, ββ, γγ και δδ της περίπτωσης γ, της παραγρ. 6 του άρθρου αυτού εξετάζεται ιδιαίτερα ως προς τα αντίστοιχα χαρακτηριστικά.

7. Πρόσθετα: Δεν επιτρέπεται η χρησιμοποίηση προσθέτων για την παρασκευή των κατεψυγμένων πράσσων.

8. Επισήμανση:

Πέρα από τις γενικές διατάξεις του άρθρου 23 του παρόντος, οι μονάδες προσυσκευασίας που περιέχουν κατεψυγμένα πράσσα πρέπει να φέρουν στην επισήμανση τους:

α) Την ένδειξη του τρόπου παρουσίασης, σύμφωνα με τις διατάξεις της παραγρ. 3 του άρθρου αυτού.

β) Προκειμένου για λευκά πράσσα, την ένδειξη «λευκά» πλησίον της ονομασίας του προϊόντος.

γ) Στις περιπτώσεις τύπων παρουσίασης διαφορετικών από τους καθοριζόμενους στην παραγρ. 3 του άρθρου αυτού, παραπλεύρως της ονομασίας του προϊόντος, την ενδεδειγμένη ένδειξη κατά τρόπο σαφή ώστε να αποφεύγεται κάθε σύγχυση ή εξαπάτηση του καταναλωτή.

δ) Την ένδειξη «με» ή «αρωματισμένα με.......» ακολουθούμενη από το χαρακτηριστικό προαιρετικό συστατικό στην περίπτωση κατά την οποία έχει χρησιμοποιηθεί τέτοιο, πλησίον της ονομασίας του προϊόντος.

ε) Ειδικότερα, προκειμένου για ολόκληρα κατεψυγμένα πράσσα, ταξινομημένα κατά μέγεθος, ο χρησιμοποιούμενος όρος πρέπει να βασίζεται στην ένδειξη της μέγιστης διαμέτρου των πράσσων, εκπεφρασμένη σε χιλιοστόμετρα ή σε κλάσματα δακτύλου (POUCE) όταν το προϊόν προορίζεται για χώρες στις οποίες χρησιμοποιείται το Βρετανικό σύστημα και ή να είναι, σύμφωνη με τη δήλωση κατηγορίας μεγέθους που χρησιμοποιείται στη χώρα όπου το προϊόν πρόκειται να πωληθεί.

στ) Οδηγίες σχετικές με τον τρόπο μαγειρεύματος.

ζ) Προκειμένου για προϊόν συσκευασμένο σε μεγάλες συσκευασίες, το όνομα και η διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά στον περιέκτη, ενώ οι λοιπές ενδείξεις επιτρέπεται να περιλαμβάνονται στα συνοδευτικά έγγραφα του προϊόντος.

Άρθρο 18.

Ποιοτικές προδιαγραφές για τα κατεψυγμένα καρότα.

1. Ορισμός του προϊόντος:

Κατά την έννοια του παρόντος, «κατεψυγμένα καρότα» είναι το προϊόν που προέρχεται από νωπές, καθαρές και υγιείς ρίζες ποικιλιών καρότων, οι οποίες ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά του είδους DAUCUS CAROTA L και οι οποίες έχουν απαλλαγεί από τα φύλλα, τα πράσινα άκρα, το φλοιό και τα ριζίδια, έχουν πλυθεί και, ενδεχομένως, υποστεί λεύκανση.

Η κατάψυξη πρέπει να γίνεται με κατάλληλο εξοπλισμό, ώστε η ζώνη της θερμοκρασίας μέγιστης κρυστάλλωσης να υπερπηδηθεί ταχέως. Η εργασία κατάψυξης θεωρείται ότι έχει περατωθεί τη στιγμή κατά την οποία η θερμοκρασία στο θερμικό κέντρο του προϊόντος έχει φθάσει στους 18^{o}C κάτω από το μηδέν μετά τη θερμική εξισορρόπηση.

2. Μεταχείριση του προϊόντος:

Η μεταχείριση του προϊόντος πρέπει να είναι τέτοια ώστε να εξασφαλίζει τη διατήρηση της ποιότητάς του κατά τη διάρκεια της μεταφοράς, της εναποθήκευσης και της διανομής μέχρι τη στιγμή της τελικής πώλησής του.

3. Τύποι ποικιλιών:

Διακρίνονται δύο τύποι ποικιλιών καρότων ανάλογα με τη μορφή των ολόκληρων καρότων:

αα) Επιμήκη καρότα: Χαρακτηρίζονται τα καρότα κάθε ποικιλίας κωνικού ή κυλινδρικού σχήματος.

ββ) Σφαιροειδή: Χαρακτηρίζονται τα καρότα κάθε ποικιλίας κωνικού σχήματος και μικρού μήκους.

4. Τρόποι παρουσίασης:

α) Οι τρόποι με τους οποίους επιτρέπεται να παρουσιάζονται τα κατεψυγμένα καρότα είναι οι εξής:

αα) Ολόκληρα:

(1) Κωνικού ή κυλινδρικού τύπου: Είναι τα καρότα τα οποία, μετά τη μεταποίηση, διατηρούν σχεδόν εξολοκλήρου την αρχική μορφή των ολόκληρων καρότων.

Η διάμετρος των καρότων, μετρούμενη κατ' ορθήν γωνίαν σε σχέση με τον επιμήκη άξονα, στη μεγαλύτερη περιφέρεια, δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερη από 5 εκατοστόμετρα και η σχέση μεταξύ της διαμέτρου του μεγαλύτερου καρότου και εκείνης του μικρότερου δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερη από τη σχέση 4 προς 1.

(2) Σφαιροειδούς τύπου: Είναι τα καρότα σφαιροειδούς σχήματος, τα οποία είναι πλήρως ώριμα και των οποίων η μεγαλύτερη διάμετρος, ανεξάρτητα από τον άξονα, δεν υπερβαίνει τα 4,5 εκατοστόμετρα.

ββ) Δάχτυλοι: Είναι τα καρότα κυλινδρικού τύπου που συμπεριλαμβάνουν και τα τεμάχια τους που λαμβάνονται από εγκάρσια τομή, ελάχιστου μήκους 3 εκατοστόμετρα από τα οποία εξαιρούνται τα άκρα.

γγ) Μισά: Είναι καρότα κομμένα κατά μήκος σε δύο κατά προσέγγιση ίσα μέρη.

δδ) Τέταρτα: Είναι καρότα κομμένα κατά μήκος σε τέσσερα κατά προσέγγιση ίσα μέρη.

δδ) Τέταρτα: Είναι καρότα κομμένα κατά μήκος σε τέσσερα κατά προσέγγιση ίσα μέρη.

εε) Ραβδία: Είναι καρότα κομμένα σχεδόν κατά μήκος σε τέσσερα ή περισσότερα μέρη περίπου, ίσων διαστάσεων με λεία ή κυματοειδή επιφάνεια, το μήκος των οποίων δεν πρέπει να είναι μικρότερο από 2 εκατοστόμετρα και το πλάτος τους από 0,5 εκατοστόμετρα, μετρούμενο στο πιο χονδρό σημείο.

στστ) Σπίρτα ή «JULIENNE» Είναι καρότα κομμένα κατά μήκος σε λωρίδες με λεία ή κυματοειδή επιφάνεια. Η εγκάρσια τομή δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 5 χιλιοστόμετρα μετρούμενη στο πιο μακρό σημείο της.

ζζ) Ροδέλλες: Είναι καρότα κομμένα εγκάρσια προς τον επιμήκη άξονα σε φέτες με λεία ή κυματοειδή επιφάνεια, οι οποίες έχουν ελάχιστο πάχος 2 χιλιοστόμετρα, μέγιστο πάχος 10 χιλιοστόμετρα και διάμετρο η οποία δεν περνάει τα 50 χιλιοστόμετρα.

ηη) Τεμάχια: Είναι καρότα κομμένα εγκάρσια σε τεμάχια πάχους μεγαλύτερου από 10 χιλιοστόμετρα, αλλά μικρότερα από 30 χιλιοστόμετρα, ή ολόκληρα καρότα κομμένα σε δύο μέρη και τεμαχισμένα εγκάρσια σε τεμάχια, ή ακόμη τεμάχια καρότων των οποίων η μορφή και το μέγεθος είναι δυνατό να είναι ακανόνιστα και τα οποία έχουν διάσταση μεγαλύτερη από εκείνη των ροδελλών ή των διπλοκύβων.

θθ) Κύβοι: Είναι καρότα κομμένα σε κύβους πλευράς κατ' ανώτατο όριο 14 χιλιοστόμετρα.

ιι) Διπλοκύβοι: Είναι καρότα κομμένα σε κανονικά τεμάχια τετραγώνου διατομής των οποίων η μεγαλύτερη διάσταση είναι κατά προσέγγιση ίση προς το διπλάσιο της μικρότερης, η οποία δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 14 χιλιοστόμετρα.

β) Άλλοι τρόποι παρουσίασης.

Άλλοι τρόποι παρουσίασης επιτρέπονται μόνο με τους παρακάτω όρους:

αα) Να είναι σαφώς διαφορετικοί από αυτούς που αναφέρονται στην παραγρ. 4 του άρθρου αυτού.

ββ) Να είναι σύμφωνοι με όλες τις άλλες διατάξεις του άρθρου αυτού.

γγ) Να περιγράφονται στην επισήμανση κατά τέτοιο τρόπο ώστε να αποφεύγεται κάθε σύγχυση ή εξαπάτηση του καταναλωτή.

γ) Ανοχές στον τρόπο παρουσίασης:

αα) Προκειμένου για «ολόκληρα» καρότα, ορίζεται ανοχή μέχρι 10% κατά βάρος μονάδων που δεν ανταποκρίνονται στους όρους της υποπερίπτωσης αα της περίπτωσης α της παραγρ. 4 του άρθρου αυτού.

ββ) Προκειμένου για όλους τους άλλους τρόπους παρουσίασης, ορίζεται ανοχή μέχρι 20% κατά βάρος μονάδων που δεν ανταποκρίνονται στους όρους των υποπεριπτώσεων ββ, γγ, δδ, εε, στστ, ζζ, ηη, θθ ή ιι της περίπτωσης α της παραγρ. 4 του άρθρου αυτού, ανάλογα με τον τρόπο παρουσίασης.

δ) Ταξινόμηση κατά μέγεθος:

Τα κατεψυγμένα καρότα, τα οποία παρουσιάζονται ως «Ολόκληρα», καθώς και εκείνα που παρουσιάζονται ως «Δάκτυλοι» μπορούν να είναι ταξινομημένα κατά μέγεθος ή όχι. Στην περίπτωση κατά την οποία τα καρότα είναι ταξινομημένα κατά μέγεθος, οι τρόποι παρουσίασης που αναφέρονται στην υποπερίπτωση αα, της περίπτωσης α της παραγρ. 4 του άρθρου αυτού πρέπει ανάλογα με την ποικιλία που χρησιμοποιήθηκε να ανταποκρίνονται σε ένα από τα παρακάτω συστήματα ταξινόμησης στα οποία η διάμετρος πρέπει να μετριέται στο σημείο της εγκάρσιας τομής το οποίο είναι το ευρύτερο της μονάδας:

Συστήματα Ταξινόμησης

αα) Για κυλινδρικές ποικιλίες:

Κατηγορία μεγέθους	Διάμετρος
Μικρά	6—23 χιλιοστόμετρα
Μεσαία	23—27 χιλιοστόμετρα
Χονδρά	πάνω από 27 χιλιοστόμετρα

ββ) Για κωνικές ποικιλίες:

Κατηγορία μεγέθους	Διάμετρος
Μικρά	10—23 χιλιοστόμετρα
Μεσαία	30—36 χιλιοστόμετρα
Χονδρά	πάνω από 36 χιλιοστόμετρα

γγ) Για σφαιρικές ποικιλίες:

Κατηγορία μεγέθους	Διάμετρος
Πολύ μικρά	Μικρότερη από 18 χιλιοστόμετρα
Μικρά	Μεταξύ 18 και 22 χιλιοστόμετρα
Μεσαία	Μεταξύ 22 και 27 χιλιοστόμετρα
Χονδρά	μεταξύ 27 και 35 χιλιοστόμετρα
Πολύ χονδρά	πάνω από 35 χιλιοστόμετρα

ε) Ανοχές στην κατηγορία μεγέθους:

Εάν το προϊόν είναι ταξινομημένο κατά μέγεθος, δεν πρέπει να περιέχει λιγότερο από 80% κατά βάρος καρότα της κατηγορίας μεγέθους για την οποία έχει δηλωθεί.

στ) Σταθερό μέγεθος του δείγματος:

Προκειμένου να διαπιστωθεί η τήρηση των όρων παρουσίασης και η κατηγορία μεγέθους το σταθερό μέγεθος του δείγματος ορίζεται ως παρακάτω:

αα) Ολόκληρα, δάκτυλοι, μισά, τέταρτα......100 μονάδες

ββ) Κύβοι, διπλοκύβοι, σπίρτα ή JULIENNE, ροδέλλες, ραβδία τεμάχια........400 γραμμάρια.

5. Κύριοι συντελεστές σύνθεσης και ποιότητας

α) Προαιρετικά συστατικά: Είναι το μαγειρικό αλάτι (χλωριούχο νάτριο), σακχαρόζη, σιρόπι ιμβερτοποιημένης σάκχαρης, δεξτρόζη, σιρόπι γλυκόζης, αφυδατωμένο σιρόπι γλυκόζης, φρουκτόζη, σιρόπι φρουκτόζης καθώς και τα αρωματικά φυτά και μπαχαρικά, ο χυμός ή συμπυκνωμένος χυμός λαχανικών και αρωματικών φυτών, γαρνιτούρες αποτελούμενες από ένα ή περισσότερα λαχανικά (π.χ. μαρούλι, κρεμμύδι κ.λπ.) τεμάχια κόκκινης, ή πράσινης πιπεριάς (ή μίγμα και των δύο) μέχρι κατ' ανώτατο όριο 10% Μ/Μ στραγγισμένου βάρους του λαχανικού που έχει προστεθεί.

β) Συντελεστές ποιότητας:

αα) Γενικές απαιτήσεις:

Τα κατεψυγμένα καρότα πρέπει να είναι καθαρά και υγιή και να έχουν κανονική γεύση και οσμή, να είναι απαλλαγμένα από ξένες γεύσεις και οσμές και να λαμβάνονται υπόψη τα προστεθέντα προαιρετικά συστατικά. Επίσης πρέπει να είναι απαλλαγμένα από σκληρά και ανεπιθύμητα μέρη.

— Προκειμένου για τα ελαττώματα εμφάνισης και για τα οποία γίνεται αποδεκτή κάποια ανοχή, πρέπει:

— Να μην είναι κακοσχηματισμένα προκειμένου, για τα «ολόκληρα» και τους «δακτύλους».

— Να είναι λογικά απαλλαγμένα από μώλωπες

— Να είναι λογικά απαλλαγμένα από μηχανικές ζημιές, προκειμένου για τα «ολόκληρα» και τους «δακτύλους»

— Να είναι λογικά απαλλαγμένα από πράσινα άκρα.

— Να είναι λογικά απαλλαγμένα από αναποφλοίωτες ζώνες.

ββ) Αναλυτικά δεδομένα:

Για τα «Ολόκληρα» καρότα η περιεκτικότητα σε ορυκτές ακαθαρσίες δεν πρέπει να υπερβαίνει το 0,1% Μ/Μ.

γγ) Ορισμός των ελαττωμάτων εμφάνισης:

— Ξένες φυτικές ύλες: Είναι αβλαβείς φυτικές ύλες εκτός από τα ριζίδια των καρότων.

— Κακόμορφες: Προκειμένου για καρότα «Ολόκληρα» ή σε «δακτύλους» χαρακτηρίζονται ως κακόμορφες οι διακλαδισμένες, οι συνεστραμμένες ή οι με άλλο τρόπο κακοσχηματισμένες μονάδες, οι οποίες ζημιώνουν σοβαρά την εμφάνιση του προϊόντος. Προκειμένου για άλλους τύπους παρουσίασης, εκτός από τα «τεμάχια» χαρακτηρίζονται ως κακόμορφες οι μονάδες οι οποίες δεν έχουν τα χαρακτηριστικά του τύπου παρουσίασης με τον οποίο φέρονται.

Μεγάλοι μώλωπες:

Είναι μονάδες οι οποίες έχουν μια ή περισσότερες μαύρες ή εντόνως φαιές ζώνες ή άλλα σοβαρά ελαττώματα χρώματος που οφείλονται σε ασθένεια, σε έντομα, σε μηχανικά αίτια, σε ελαττωματική αφαίρεση της κεφαλής ή σε φυσιολογικά αίτια, τα οποία καλύπτουν είτε μόνα είτε αθροιστικά επιφάνεια μεγαλύτερη από εκείνη από έναν κύκλο με διάμετρο 6 χιλιοστόμετρα, σε σημείο τέτοιο που η εμφάνιση του προϊόντος να αλλοιωθεί υπερβολικά από το λόγο αυτό.

Μώλωπες:

Είναι μονάδες οι οποίες παρουσιάζουν μια ή περισσότερες μαύρες ή εντόνως φαιές ζώνες ή άλλα σοβαρά ελαττώματα χρώματος που οφείλονται σε ασθένεια, σε έντομα, σε ελαττωματική αφαίρεση της κεφαλής ή σε φυσιολογικά αίτια. τα οποία καλύπτουν είτε μόνα είτε αθροιστικά, επιφάνεια μεγαλύτερη από εκείνη από έναν κύκλο με διάμετρο 3 χιλιοστόμετρα αλλά μικρότερη από εκείνη ενός κύκλου με διάμετρο 6 χιλιοστόμετρα. Επίσης, άλλα ελαττώματα χρώματος τα οποία αλλοιώνουν μεν ορατά, αλλά όχι σοβαρά την εμφάνιση του προϊόντος.

Αναποφλοίωτες ζώνες:

Είναι μονάδες οι οποίες παρουσιάζουν ορατές αναποφλοίωτες ζώνες, επιφάνειας μεγαλύτερης από εκείνης ενός κύκλου με διάμετρο 6 χιλιοστόμετρα.

Βλάβη:

Είναι μονάδες συνθλιμμένες ή σπασμένες.

Ρωγμές: Είναι μονάδες που φέρουν ρωγμές οι οποίες αλλοιώνουν αισθητά την εμφάνιση του προϊόντος, προκειμένου για «ολόκληρα» και σε «δακτύλους — καρότα».

Πράσινο χρώμα:

Είναι μονάδες οι οποίες παρουσιάζουν πράσινο χρώμα το οποίο αρχίζει από το λαιμό ή την πράσινη ζώνη της κορυφής, προκειμένου για καρότα «ολόκληρα» ή σε «δακτύλους». Επίσης, μονάδες οι οποίες παρουσιάζουν πράσινο χρώμα, για όλους τους άλλους τρόπους παρουσίασης.

Μικρά τεμάχια:

Είναι μονάδες μήκους μικρότερου από 25 χιλιοστόμετρα για τους τύπους παρουσίασης «ολόκληρα» κωνικών και κυλινδρικών ποικιλιών, «δακτύλους», «μισά», «τέταρτα» και «σπίρτα ή JULIENNE». Για τους άλλους τύπους παρουσίασης, μικρά τεμάχια είναι μονάδες οι οποίες έχουν όγκο μικρότερο από το ένα τρίτο του όγκου του τυποποιημένου προϊόντος.

δδ) Σταθερό μέγεθος του δείγματος - μονάδας: Αυτό ορίζεται ως παρακάτω.

– Ξένες φυτικές ύλες και μικρά τεμάχια .... 1000 γραμμ.

– Ολόκληρα, δάκτυλοι, μισά, τέταρτα .... 100 μονάδες.

– Κύβοι, διπλοκύβοι, σπίρτα ή JULIENNE, ροδέλλες, ραβδία, τεμάχια....... 400 γραμμ.

εε) Ταξινόμηση των ανεκτών ελαττωμάτων εμφάνισης:

Για τον προσδιορισμό των ανεκτών ελαττωμάτων εμφάνισης στο δείγμα – μονάδα που καθορίζεται στην υποπερίπτωση δδ της περίπτωσης β της παραγρ. 5 του άρθρου αυτού, τα ελαττώματα αυτά βαθμολογούνται σύμφωνα με τους παρακάτω πίνακες 1 και 2. Ο μέγιστος αριθμός σημείων δεν πρέπει να υπερβαίνει το σύνολο των αποδεκτών σημείων το οποίο αναφέρεται για τις κατηγορίες Α και Β ή το γενικό σύνολο.:

ΠΙΝΑΚΑΣ 1

Ολόκληρα καρότα, δάκτυλοι, μισά, τέταρτα

Ελαττώματα	Ταξινόμηση	Κατηγορία ελαττωμάτων Α	Β	Γενικό Σύνολο
Κακόμορφες	Κάθε μονάδα	2		
Μεγάλοι μώλωπες	»		2	
Μώλωπες	»		1	
Αναποφλοίωτες ζώνες	»		1	
Βλάβη	»	2		
Ρωγμές	»	1		
Πράσινο Χρώμα	»		1	
Σύνολο αποδεκτών σημείων		25	30	40
Μικρά τεμάχια	15% κατ' ανώτατο όριο Μ/Μ			
Ξένες φυτικές ύλες	κατ' ανώτατο όριο 2 μονάδες ή 1 γραμ./100 γραμ.			

ΠΙΝΑΚΑΣ 2

Ροδέλλες, ραβδία, JULIENNE, Κύβοι, διπλοκύβοι, σπίρτα και τεμάχια

Ελαττώματα	Ταξινόμηση	Κατηγορία ελαττωμάτων Α	Β	Γενικό Σύνολο
Κακόμορφες		1		
Μεγάλοι μώλωπες	Ανα 4 γραμμάρια ελαττωματικού προϊόντος		2	
Μώλωπες		1		
Αναποφλοίωτες ζώνες		1		
Πράσινο Χρώμα		1		
Σύνολο αποδεκτών σημείων:				
α) Ροδέλλες Ραβδία και τεμάχια		26	8	26
β) Κύβοι και διπλοκύβοι		15	4	15
γ) Σπίρτα JULIENNE		20	4	20
Συνθλιμμένα τεμάχια και μικρά τεμάχια:	25% κατ' ανώτατο όριο Μ/Μ			
Συνλιμμένα τεμάχια:	10% κατ' ανώτατο όριο Μ/Μ			
Ξένες φυτικές ύλες:	κατ' ανώτατο όριο 2 μονάδε ή 1 γραμ./1000 γραμ.			

γ) Ορισμός των «ελαττωματικών μονάδων» σε σχέση με τους συντελεστές ποιότητας.

Κάθε δείγμα – μονάδα σταθερού βάρους το οποίο λαμβάνεται σύμφωνα με τα σχήματα δειγματοληψίας της παραγρ. 6 του άρθρου 26 του παρόντος, και το οποίο προσαρμόζεται ώστε να ανταποκρίνεται στο σταθερό βάρος τους δείγματος για την εφαρμογή των ανοχών των σχετικών με τα ελαττώματα εμφάνισης, πρέπει να θεωρείται ως ελαττωματικό από άποψη θεωρούμενων χαρακτηριστικών.

αα) Εάν δεν ανταποκρίνεται στις γενικές απαιτήσεις της υποπερίπτωσης αα της περίπτωσης β της παραγρ. 5 του άρθρου αυτού.

ββ) Εάν δεν είναι σύμφωνο με τις ανοχές για τους τύπους παρουσίασης οι οποίες καθορίζονται στην περίπτωση γ της παραγρ. 4 του άρθρου αυτού.

γγ) Εάν ο αριθμός ελαττωμάτων υπερβαίνει το «σύνολο των αποδεκτών σημείων», για μια ή περισσότερες κατηγορίες ελαττωμάτων Α ή Β, ή το σύνολο των αποδεκτών σημείων για το σύνολο των ελαττωμάτων που εμφανίζονται στους πίνακες 1 και 2 της υποπερίπτωσης εε της περίπτωσης β της παραγρ. 5 του άρθρου αυτού.

δδ) Εάν το βάρος των συνθλιμμένων τεμαχίων και των μικρών τεμαχίων υπερβαίνει το ανεκτό εκατοστιαίο ποσοστό που καθορίζεται στους πίνακες 1 και 2 της υποπερίπτωσης εε της περίπτωσης β της παραγρ. 5 του άρθρου αυτού.

εε) Εάν δεν ανταποκρίνεται στις διατάξεις της περίπτωσης ε της παραγρ. 4 του άρθρου αυτού σχετικά με τις ανοχές στην κατηγορία μεγέθους.

δ) Αποδοχή των παρτίδων σε σχέση με την παρουσίαση, τους συντελεστές ποιότητας και την κατηγορία μεγέθους.

Μία παρτίδα θεωρείται ως αποδεκτή όσον αφορά την παρουσίαση, τους συντελεστές ποιότητας και την κατηγορία μεγέθους εάν ο αριθμός των ελαττωματικών μονάδων, όπως καθορίζονται στην περίπτωση γ της παραγράφου 5 του άρθρου αυτού, δεν υπερβαίνει τον οριακό αριθμό αποδοχής C, ο οποίος αναφέρεται στα σχήματα δειγματοληψίας της παραγρ. 6 του άρθρου 26 του παρόντος.

Για την εφαρμογή της διαδικασίας αποδοχής, κάθε ελαττωματική μονάδα, όπως ορίζεται στις υποπεριπτώσεις αα, ββ, γγ, δδ, ή εε, της περίπτωσης γ της παραγρ. 5 του άρθρου αυτού, εξετάζεται ιδιαίτερα για κάθε χαρακτηριστικό.

6. Πρόσθετα:

Επιτρέπεται η προσθήκη κιτρικού οξέος, και υδροξειδίου του νατρίου σε μέγιστη συγκέντρωση καθοριζόμενη από τις καλές πρακτικές παρασκευής.

7. Επισήμανση:

Πέρα από τις γενικές διατάξεις του άρθρου 23 του παρόντος, οι μονάδες συσκευασίας που περιέχουν κετεψυγμένα καρότα πρέπει να φέρουν στην επισήμανσή τους και τα εξής:

α) Παραπλεύρως της ονομασίας «καρότα» ή πλησίον αυτής:

αα) Τον τύπο «σφαιρικά» εάν τα καρότα είναι αυτού του τύπου.

ββ) Τον τρόπο παρουσίασης: «Ολόκληρα» «δάκτυλοι» «μισά», «τέταρτα» «ραβδία», σπίρτα «JULIENNE» «Ροδέλλες», «τεμάχια» «κύβοι», «διπλοκύβοι». Εντούτοις, σε χώρες στις οποίες συνηθίζονται οι τρόποι παρουσίασης «ολόκληρα» και « δάκτυλοι» δεν απαιτείται η αναγραφή αυτής της ένδειξης.

β) Στις περιπτώσεις διαφορετικών τρόπων παρουσίασης παραπλεύρως της ονομασίας «κατεψυγμένα καρότα» την ενδεδειγμένη ένδειξη κατά τρόπο σαφή ώστε να αποφεύγεται κάθε σύγχυση ή εξαπάτηση του καταναλωτή.

γ) Στην περίπτωση κατά την οποία έχει προστεθεί κάποιο συστατικό, εκτός από το αλάτι, το οποίο προσδίδει στο προϊόν χαρακτηριστική γεύση, την ενδειξη «με.........» ή «αρωματισμένο με.........», ανάλογα με τη περίπτωση, πλησίον της ονομασίας του παρόντος.

δ) Στην περίπτωση κατά την οποία δηλώνεται η κατηγορία μεγέθους, την ένδειξη «πολύ μικρά», «μικρά» «μεσαία» «χονδρά», και «πολύ χονδρά» ανάλογα με την περίπτωση.

ε) Προκειμένου για προσυσκευασμένο προϊόν σαφείς οδηγίες για τη συντήρηση του προϊόντος από τη στιγμή της αγοράς του από το λιανοπωλητή μέχρι τη στιγμή της χρησιμοποιήσής του καθώς επίσης και οδηγίες σχετικές με τον τρόπο μαγειρεύματος.

στ) Προκειμένου για προϊόν συσκευασμένο σε μεγάλες συσκευασίες μόνον η ονομασία του προϊόντος, το όνομα και η διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά στον περιέκτη ενώ οι υπόλοιπες ενδείξεις επιτρέπεται να περιλαμβάνονται στα συνοδευτικά έγγραφα του προϊόντος.

Άρθρο 19.
Ποιοτικές προδιαγραφές
για τα κατεψυγμένα λάχανα Βρυξελλών.

1. Ορισμός του προϊόντος: Κατά την έννοια του παρόντος «κατεψυγμένα λάχανα Βρυξελλών» είναι το προϊόν του προέρχεται από αξονικές κεφαλίδες, νωπές, καθαρές, υγιείς και ολόκληρες, οι οποίες ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά του είδους BRASSICA OLERACEA L VAR GEMMIFERA (DC) SCHULZ και έχουν υποστεί καθαρισμό, διαλογή, πλύση και λεύκανση για την εξασφάλιση κατάλληλης σταθερότητας του χρώματος και της γεύσης κατά τη διάρκεια του κανονικού εμπορικού κυκλώματος. Η κατάψυξη πρέπει να γίνεται κατά τρόπο ώστε η ζώνη της θερμοκρασίας μέγιστης κρυστάλλωσης να υπερπηδηθεί ταχέως. Η εργασία κατάψυξης θεωρείται ότι έχει περατωθεί τη στιγμή κατά την οποία η θερμοκρασία στο θερμικό κέντρο του προϊόντος έχει φθάσει στους 18°C κάτω από το μηδέν μετά τη θερμική εξισορρόπηση.

2. Μεταχείριση του προϊόντος: Η μεταχείριση του προϊόντος πρέπει να είναι τέτοια ώστε να εξασφαλίζει τη διατήρηση της ποιότητάς του κατά τη διάρκεια της μεταφοράς, της εναποθήκευσης και της διανομής μέχρι τη στιγμή της τελικής πώλησής του.

3. Παρουσίαση:

α) Τρόπος παρουσίασης.

Τα λάχανα Βρυξελλών δύνανται να παρουσιάζονται είτε ως μη συσσωματωμένα σε μια ενιαία συσσωματωμένη μάζα ή ως συσσωματωμένα μεταξύ τους σε ενιαίο σύνολο.

β) Ανοχή για το μη συσσωματωμένο προϊόν

Εάν το προϊόν παρουσιάζεται ως «μη συσσωματωμένο» γίνεται αποδεκτή ανοχή 10% Μ/Μ σε συγκολλημένα με άλλα λάχανα τα οποία δεν διαχωρίζονται μεταξύ τους στην κατάσταση κατάψυξής τους.

γ) Ταξινόμηση:

αα) Τα λάχανα Βρυξελλών μπορεί να παρουσιάζονται είτε ως ταξινομημένα κατά μέγεθος είτε όχι.

ββ) Ανεξάρτητα εάν το προϊόν είναι ταξινομημένο κατά μέγεθος ή όχι, ο αριθμός των κατεψυγμένων λαχάνων τα οποία διέρχονται διαμέσου τετραγώνων χυφελίδων μήκους πλευράς 12 χιλιοστόμετρα δεν πρέπει να είναι ανώτερος του 5% κατά αριθμό.

γγ) Εάν το προϊόν παρουσιάζεται ως ταξινομημένο κατά μέγεθος, οι κατηγορίες μεγέθους των λαχάνων, μετρούμενο στην κατάσταση κατάψυξης, πρέπει να ανταποκρίνονται στους κατωτέρω όρους:

Κατηγορία μεγέθους	Διάμετρος των λαχάνων σε χιλιοστόμετρα μετρούμενη με τη βοήθεια ενός κοσκίνου με τετράγωνες χυφελίδες.
Πολύ μικρά	12–22 χιλιοστόμετρα
Μικρά	22–26 »
Μέτρια	26–36 »
Χονδρά	Μεγαλύτερη από 36 χιλιοστόμ.

δ) Ανοχές μεγέθους:

Εάν το προϊόν παρουσιάζεται ταξινομημένο κατά μέγεθος (διάμετρος 12 χιλιοστόμετρα ή μεγαλύτερη) δεν πρέπει να περιέχει λιγότερο του 80% κατ' αριθμό μονάδες της δηλούμενης διαμέτρου.

Για τα άλλα μεγέθη το μέγιστο εκατοστιαίο ποσοστό ανοχής καθορίζεται ως κατωτέρω:

Κατηγορία μεγέθους	%Μαχ 12–22 ΜΜ	%Μαχ 22–25 ΜΜ	%Μαχ 26–36 ΜΜ	Μαχ άνω των 36 ΜΜ	Άθροισμα % Μαχ
Πολύ μικρά	–	20	5	0	20
Μικρά	–	–	20	5	20
Μέτρια	20	–	–	20	20
Χονδρά	5	–	20	–	20

ε) Σταθερό μέγεθος του δείγματος:

Το σταθερό μέγεθος του δείγματος πρέπει να είναι ένα (1) χιλιόγραμμο.

στ) Ορισμός των «ελαττωματικών μονάδων» σε σχέση με την παρουσίαση.

Κάθε μονάδα — δείγμα που λαμβάνεται σύμφωνα με τα σχέδια δειγματοληψίας της παραγρ. 6 του άρθρου 26 .... του παρόντος, θεωρείται ως ελαττωματική σε σχέση με τα θεωρούμενα χαρακτηριστικά εάν:

αα) Δεν ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις της περίπτωσης α της παραγρ. 3 του άρθρου αυτού, όσον αφορά το μη συσσωματωμένο προϊόν.

ββ) Δεν ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις της περίπτωσης γ της παραγρ. 3 του άρθρου αυτού όσον αφορά την κατά μέγεθος ταξινόμηση.

ζ) Αποδοχή των παρτίδων σε σχέση με τους συντελεστές παρουσίασης.

Μία παρτίδα θεωρείται ως αποδεκτή σε σχέση με τις απαιτήσεις που αφορούν το μη συσσωματωμένο προϊόν και το μέγεθος, εάν ο αριθμός των ελαττωματικών μονάδων όπως αυτές ορίζονται στις περιπτώσεις α και β της παραγρ. 3 του άρθρου αυτού δεν υπερβαίνει τον οριακό αριθμό αποδοχής που αναφέρεται στα σχέδια δειγματοληψίας της παραγρ. 6 του άρθρου 26 του παρόντος.

4. Κύριοι συντελεστές σύνθεσης και ποιότητας.

α) Προαιρετικά συστατικά είναι τα σάκχαρα (σακχαρόζη), ιμβερτοποιημένη ζάχαρη, δεξτρόζη, φρουκτόζη, σιρόπι γλυκόζης, αφυδατωμένο σιρόπι γλυκόζης, το μαγειρικό αλάτι (χλωριούχο νάτριο) και τα καρυκεύματα, όπως μπαχαρικά και αρωματικά φυτά.

β) Συντελεστές ποιότητας:

αα) Γενικές απαιτήσεις.

Τα κατεψυγμένα λάχανα Βρυξελλών πρέπει να είναι:

— Απαλλαγμένα από κάθε ξένη οσμή και γεύση, λαμβάνοντας υπόψη προαιρετικά συστατικά που έχουν προστεθεί.

Καθαρά, απαλλαγμένα από άμμο, χώματα και άλλες ξένες ύλες.

— Κανονικού χρώματος, ανάλογα με τη χρησιμοποιούμενη ποικιλία.

— Όσον αφορά, ειδικότερα, τα ελαττώματα εμφάνισης ή τα λοιπά ελαττώματα για τα οποία καθορίζονται όρια ανοχής, τα κατεψυγμένα λάχανα Βρυξελλών πρέπει να είναι:

— Λογικά απαλλαγμένα από ξένες φυτικές ύλες.

— Λογικά απαλλαγμένα από κεφαλίδες με χαλαρή δομή.

— Λογικά απαλλαγμένα από κακοκομμένες ή μηχανικά ζημιωμένες μονάδες.

— Λογικά απαλλαγμένα από ζημιές που οφείλονται σε έντομα ή ασθένειες.

— Λογικά απαλλαγμένα από ελεύθερα φύλλα.

ββ) Ορισμός των ελαττωμάτων εμφάνισης:

— Ξένες φυτικές ύλες: Είναι φυτικές ύλες οι οποίες προέρχονται από το ίδιο το φυτό, ιδίως στελέχη και φύλλα, εξαιρουμένων των φύλλων των κεφαλίδων και των τεμαχίων τους και αβλαβείς φυτικές ύλες άλλων φυτών.

— Κίτρινο χρώμα: Είναι το χρώμα των κεφαλίδων, όταν περισσότερο του 50 % της εξωτερικής επιφάνειας της κεφαλίδας είναι χρώματος κιτρίνου λόγω απώλειας των εξωτερικών φύλλων που οφείλεται σε υπερβολικό καθάρισμα ή σε μηχανική ζημιά.

— Χαλαρή δομή: Μια κεφαλίδα, χαρακτηρίζεται με χαλαρή δομή όταν τα φύλλα που την απαρτίζουν είναι λίγο μόνο συνεσφιγμένα ή είναι ανοικτά ή εάν τα φύλλα της έχουν την όψη ροζέττας.

— Διάτρητα φύλλα (από έντομα): Είναι κεφαλίδες οι οποίες παρουσιάζουν μια ή περισσότερες οπές διαμέτρου μεγαλύτερης από 6 χιλιοστόμετρα και επουλωτικό ιστό στο χείλος της ή στις οπές.

— Ευρωτιάσεις: Κεφαλίδες με ευρωτίαση, χαρακτηρίζονται οι κεφαλίδες οι οποίες φέρουν ευδιάκριτα σημεία μούχλας εσωτερικά ή εξωτερικά.

— Σοβαρές ζημιές: Είναι οι προσβεβλημένες από ωίδιο, οι διάστικτες και αποχρωματισμένες κεφαλίδες ή αυτές που παρουσιάζουν άλλες σοβαρές ζημιές που καλύπτουν συνολική επιφάνεια μεγαλύτερη εκείνης κύκλου με διάμετρο 20 χιλιοστόμετρα σε τέτοιο βαθμό ώστε η εμφάνισή τους και η εδωδιμότητά τους να έχουν σοβαρά αλλοιωθεί και των οποίων η έκταση είναι τόσο σοβαρή ώστε με κανονικές συνθήκες μαγειρεύματος να απομακρυνθούν.

— Ζημιές: Είναι οι προσβεβλημένες από ωίδιο οι διάστικτες και οι αποχρωματισμένες κεφαλίδες ή αυτές που έχουν υποστεί άλλες αλλοιώσεις, αρκετά εκτεταμένες ώστε η συνολική προσβεβλημένη επιφάνεια να είναι μεγαλύτερη εκείνης κύκλου με διάμετρο 6 χιλιοστό-

μετρα ή σε τρόπο ώστε η εμφάνισή τους να έχει ουσιαστικά μεταβληθεί, αλλά όχι σε μεγάλο βαθμό.

Κεφαλίδες με ελαφρές ζημιές είναι δυνατόν να μη θεωρούνται ως ελάττωμα.

— Κακοκομμένες ή μηχανικά ζημιωμένες μονάδες.

Είναι κεφαλίδες των οποίων:

— Ο ποδίσκος είναι κακοκομμένος ώστε να αφήνει ουρά μεγαλύτερη από 10 χιλιοστόμετρα πέρα από το σημείο πρόσφυσης των εξωτερικών φύλλων.

— Ο ποδίσκος είναι φαιός ή διαφορετικού χρωματισμού.

— Ο πόδίσκος είναι μεγαλύτερος από 10 χιλιοστόμετρα από το σημείο πρόσφυσης των εξωτερικών φύλλων.

— Η εμφάνιση έχει αλλοιωθεί σε τέτοιο σημείο ώστε η κεφαλίδα να έχει τεμαχισθεί, να μπορεί να διαιρεθεί εύκολα σε δύο μέρη ή να λείπει περισσότερο από το 25 % του όγκου της.

— Ελεύθερα φύλλα. Είναι τα φύλλα και τα τεμάχια φύλλων που έχουν αποκολληθεί από την κεφαλίδα.

γγ) Σταθερό μέγεθος του δείγματος:

Το σταθερό μέγεθος του δείγματος καθορίζεται σε ένα (1) χιλιόγραμμο για τον προσδιορισμό των ξένων φυτικών υλών και των ελεύθερων φύλλων και σε 100 κεφαλίδες για τον προσδιορισμό των άλλων ελαττωμάτων εμφάνισης.

δδ) Ανοχές στα ελαττώματα εμφάνισης.

Όσον αφορά τις ανοχές που βασίζονται στο σταθερό μέγεθος του δείγματος που αναφέρεται στην υποπερίπτωση γγ της περίπτωσης β της παραγρ. 4 του άρθρου αυτού, τα ελαττώματα εμφάνισης βαθμολογούνται σύμφωνα με τον κατωτέρω πίνακα.

Ο μέγιστος αριθμός των επιτρεπόμενων ελαττωμάτων αντιστοιχεί στο «σύνολο των αποδεκτών σημείων» το οποίο ενδείχνυται για τις κατηγορίες 1, 2 και 3 ή για το σύνολο των κατηγοριών αυτών:

Ελαττώματα	Μονάδα Μέτρησης	Κατηγορία (1)	Κατηγορία (2)	Κατηγορία (3)	Σύνολο
Ξένες φυτικές ύλες	Κάθε εύρημα	2			
Χαλαρή δομή	Κάθε κεφαλίδα		2		
Αδιάτρητα φύλλα	Κάθε κεφαλίδα		1		
Μηχυτολογικές προσβολές	Κάθε κεφαλίδα			4	
Σοβαρές ζημιές	Κάθε κεφαλίδα			2	
Ζημιές	Κάθε κεφαλίδα		2		
Κακοκομμένες μονάδες	Κάθε κεφαλίδα		1		
Ελεύθερα φύλλα	Κάθε εύρημα	1			
Μέγιστο σύνολο αποδεκτών σημείων:		10	45	10	55
Μέγιστο εκατοστιαίο ποσοστό κίτρινων λάχανων		25			

γ) Ορισμός των «ελαττωματικών μονάδων» σε σχέση με τους συντελεστές ποιότητας.

Κάθε μονάδα - δείγμα που προέρχεται από δείγμα το οποίο λαμβάνεται σύμφωνα με τα σχέδια δειγματολειψίας της παραγρ. 6 του άρθρου 26 του παρόντος θεωρείται ως «ελαττωματική»:

αα) Εάν δεν ανταποκρίνεται σε οποιαδήποτε από τις γενικές απαιτήσεις της υποπερίπτωσης αα της περίπτωσης β' της παραγρ. 4 του άρθρου αυτού.

ββ) Εάν το σύνολο των αποδιδομένων σημείων σύμφωνα με τον πίνακα της υποπερίπτωσης δδ της περίπτωσης β της παραγρ. 4 του άρθρου αυτού υπερβαίνει το μέγιστο σύνολο αποδεκτών σημείων για μια οποιαδήποτε από τις διάφορες κατηγορίες ελαττωμάτων.

δ) Αποδοχή των παρτίδων σε σχέση με τους συντελεστές ποιότητας.

Μια παρτίδα θεωρείται ως αποδεκτή όσον αφορά τους συντελεστές ποιότητας εάν ο αριθμός των «ελαττωματικών μονάδων» όπως αυτές περιγράφονται στην περίπτωση γ' της παραγ. 4 του άρθρου αυτού δεν υπερβαίνει τον οριακό αριθμό αποδοχής C, ο οποίος αναφέρεται στα σχήματα δειγματοληψίας της παραγρ. 6 του άρθρου 26...... του παρόντος.

Για την εφαρμογή της διαδικασίας αποδοχής, κάθε «ελαττωματική μονάδα» όπως ορίζεται στις υποπεριπτώσεις αα και ββ της περίπτωσης γ' της παραγράφου 4 του άρθρου αυτού εξετάζεται ιδιαίτερα για κάθε χαρακτηριστικό.

5. Πρόσθετα: Δεν επιτρέπεται η χρησιμοποίηση προσθέτων για την παρασκευή κατεψυγμένων λαχάνων Βρυξελλών.

6. Επισήμανση: Πέρα από τις γενικές διατάξεις του άρθρου 23 του παρόντος οι μονάδες προσυσκευασίας που περιέχουν κατεψυγμένα λάχανα Βρυξελλών πρέπει να φέρουν στην επισήμανσή τους και τα εξής:

α) Την ένδειξη «με ..... » ή «αρωματισμένο με .....» ανάλογα με την περίπτωση εάν στο προϊόν έχει προστεθεί ένα ορισμένο χαρακτηριστικό συστατικό.

β) Στην περίπτωση κατά την οποία χρησιμοποιείται ορισμένος όρος για την περιγραφή του μεγέθους των λαχάνων Βρυξελλών αυτός πρέπει:

αα) Να συνοδεύεται από την ένδειξη της διάστασης των οπών του κοσκίνου σε χιλιοστόμετρα.

ββ) Να συνοδεύεται από τις ενδείξεις «πολύ μικρά», «μικρά», «μέτρια», ή «χοντρά» ανάλογα με την περίπτωση.

γγ) Να συνοδεύεται στην ετικέττα από ακριβή αναπαράσταση του λάχανου η οποία πρέπει να ανταποκρίνεται στη διάσταση που επικρατεί.

δδ) Να είναι σύμφωνη με το συνήθη τρόπο δήλωσης της κατηγορίας μεγέθους στη χώρα στην οποία το προϊόν πρόκειται να πωληθεί.

γ) Οδηγίες σχετικές με τον τρόπο μαγειρεύματος.

δ) Προκειμένου για προϊόν συσκευασμένο σε μεγάλες συσκευασίες το όνομα και η διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά στον περιέχτη ενώ οι λοιπές ενδείξεις επιτρέπεται να περιλαμβάνονται στα συνοδευτικά έγγραφα του προϊόντος.

Άρθρο 20

Ποιοτικές προδιαγραφές για τις κατεψυγμένες γλυκές πιπεριές

1. Ορισμός του προϊόντος: Κατά την έννοια του παρόντος «κατεψυγμένες γλυκές πιπεριές, ή απλώς «κατεψυγμένες πιπεριές» είναι το προϊόν που προέρχεται από νωπούς, καθαρούς, υγιείς και με συνεκτική σάρκα καρπούς, οι οποίοι ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά του είδους CAPSICUM ANNUUM, έχουν υποστεί, ενδεχόμενα, λεύκανση, μετά από κατάλληλη επεξεργασία, για την εξασφάλιση κατάλληλης σταθερότητας του χρώματος και της γεύσης κατά τη διάρκεια του κανονικού εμπορικού κυκλώματος. Η κατάψυξη πρέπει να γίνεται κατά τρόπο ώστε η ζώνη της θερμοκρασίας μέγιστης κρυστάλλωσης να υπερπηδηθεί ταχέως. Η εργασία κατάψυξης θεωρείται

ότι έχει τελειώσει, τη στιγμή κατά την οποία η θερμοκρασία στο θερμικό κέντρο του προϊόντος έχει φθάσει στους 18ο C κάτω από το μηδέν μετά τη θερμική εξισορρόπηση.

2. Μεταχείριση του προϊόντος: Η μεταχείριση του προϊόντος πρέπει να είναι τέτοια ώστε να εξασφαλίζει τη διατήρηση της ποιότητάς τους κατά τη διάρκεια της μεταφοράς, της αποθήκευσης και της διανομής μέχρι τη στιγμή της τελικής πώλησής του.

3. Τύποι ανάλογα με το χρώμα. Ανάλογα με το χρώμα των καρπών πιπεριάς, διακρίνονται τρεις τύποι: πράσινες, κόκκινες και ανάμικτες (πράσινες και κόκκινες).

4. Τρόπος παρουσίασης:

α) Οι τρόποι παρουσίασης με τους οποίους επιτρέπεται να παρουσιάζονται οι κατεψυγμένες πιπεριές είναι οι εξής:

αα) Ολόκληρες πιπεριές χωρίς ποδίσκο: Είναι οι ολόκληρες αναποφλοίωτες πιπεριές από τις οποίες έχει αφαιρεθεί ο μίσχος και το κέντρο του καρπού.

ββ) Ολόκληρες πιπεριές με ποδίσκο: Είναι οι ολόκληρες αναποφλοίωτες πιπεριές, από τις οποίες ο ποδίσκος έχει κοπεί στα 12,5 χιλιοστόμετρα.

γγ) Μισά πιπεριάς: Είναι τα κατά προσέγγιση ίσα τεμάχια που προέρχονται από κοπή ολόκληρων αναποφλοίωτων απομισχωμένων καρπών, από τους οποίους, έχει αφαιρεθεί το κέντρο, κατά την έννοια του επιμήκη άξονά τους.

δδ) Λωρίδες: Είναι τα τεμάχια που προέρχονται από ολόκληρους αναποφλοίωτους, απομισχωμένους καρπούς πιπεριάς, των οποίων έχει αφαιρεθεί το κέντρο και τα οποία έχουν μορφή λωρίδας.

εε) Κύβοι: Είναι τα τεμάχια που προέρχονται από ολόκληρους αναποφλοίωτους, απομισχωμένους καρπούς πιπεριάς, των οποίων έχει αφαιρεθεί το κέντρο και τα οποία έχουν μορφή περίπου τετραγώνου πλευράς όχι μεγαλύτερης από 14 χιλιοστόμετρα.

β) Άλλοι τρόποι παρουσίασης επιτρέπονται μόνο με τους παρακάτω όρους:

αα) Να είναι σαφώς διαφορετικοί από τους αναφερόμενους στο παρόν δ/γμα.

ββ) Να είναι σύμφωνοι με όλες τις άλλες διατάξεις του παρόντος δ/γματος.

γγ) Να περιγράφονται στην επισήμανση κατά τέτοιο τρόπο ώστε να αποφεύγεται κάθε σύγχυση ή εξαπάτηση του καταναλωτή.

5. Συντελεστές ποιότητας:

α) Γενικές απαιτήσεις:

αα) Οι κατεψυγμένες πιπεριές πρέπει:

-Να έχουν καλό χαρακτηριστικό χρώμα στην εξωτερική επιφάνειά τους ανάλογα με τον τύπο χρώματός τους.

-Να είναι καθαρές, υγιείς και πρακτικά απαλλαγμένες από ξένες ύλες.

-Να είναι απαλλαγμένες από ξένη γεύση και οσμή, λαμβάνοντες υπόψη τις τυχόν ουσίες που προστέθηκαν σύμφωνα με το άρθρο 6 του παρόντος.

-Να έχουν παρεμφερή χαρακτηριστικά της ποικιλίας.

Προκειμένου για απομισχομένες πιπεριές να μη περιέχουν πιπεριές με ποδίσκο ή ελεύθερους ποδίσκους, ούτε ελεύθερα κέντρα πιπεριάς.

ββ) Όσον αφορά, ειδικότερα, τα ελαττώματα εμφάνισης, για τα οποία καθορίζονται όρια ανοχής, οι κατεψυγμένες πιπεριές πρέπει να είναι:

-Πρακτικά απαλλαγμένες από υπερβολικά εξωτερικά ελαττώματα (κηλίδες, ελαττώματα χρώματος ή βλάβες προκαλούμενες από έντομα).

-Λογικά απαλλαγμένες από ξένες φυτικές ύλες,

-Λογικά καλά καθαρισμένες, προκειμένου για μισά, λωρίδες και κύβους πιπεριάς ή άλλους τρόπους παρουσίασης των κομμένων πιπεριών.

-Ομοιόμορφες κατά μέγεθος τουλάχιστον κατά ποσοστό 75%.

β) Ορισμός των ελαττωμάτων εμφάνισης.

αα) Ελάττωμα χρώματος: Χαρακτηρίζεται ο αποχρωματισμός της πιπεριάς οποιουδήποτε είδους, ο οποίος βλάπτει σοβαρά την εμφάνιση του προϊόντος.

-Μικρό ελάττωμα: Ανοιχτόχρωμη κηλίδα ή σύνολο κηλίδων επιφάνειας 4 τετραγ. εκατοστόμετρα χαρακτηρίζεται ως ενα (1) ελάττωμα.

-Μεγάλο ελάττωμα: Σκοτεινόχρωμη κηλίδα ή σύνολο κηλίδων επιφάνειας 4 τετραγ. εκατοστόμετρα χαρακτηρίζεται ως ένα (1) ελάττωμα.

ββ) Ζημιωμένο: Χαρακτηρίζεται κάθε ολόκληρη πιπεριά ή τεμάχιο αυτής το οποίο είναι αλλοιωμένο, κηλιδωμένο ή προσβεβλημένο από έντομα.

γγ) Ξένες φυτικές ύλες: Κάθε ξένη αβλαβής φυτική ύλη που δεν προέρχεται από την πιπεριά, επιφάνειας ένα (1) τετραγ. εκατοστόμετρου χαρακτηρίζεται ως ένα (1) ελάττωμα.

δδ) Κατάλοιπα επεξεργασίας: Ελεύθερα φύλλα ή τεμάχια φύλλων πιπεριάς, οι ελεύθεροι ποδίσκοι, και τμήματα ή ολόκληρα τα κέντρα πιπεριάς, των οποίων το μήκος δεν υπερβαίνει τα 2 εκατοστόμετρα καθώς και σύνολο μέχρι πέντε (5) ελεύθερων σπερμάτων χαρακτηρίζονται ως ένα (1) ελάττωμα.

εε) Μηχανική βλάβη: Κάθε σχισμή ή θλάση των ολόκληρων καρπών ή τμημάτων αυτών η οποία βλάπτει ουσιωδώς την εμφάνιση του προϊόντος χαρακτηρίζεται ως ένα (1) ελάττωμα.

στστ) Παραμορφωμένες πιπεριές: Χαρακτηρίζονται οι ολόκληροι καρποί ή τα τεμάχια πιπεριάς που είναι ουσιωδώς παραμορφωμένα και δεν ανταποκρίνονται στο χαρακτηριστικό σχήμα της πιπεριάς.

ζζ) Μη κανονικού μεγέθους: Χαρακτηρίζονται οι ολόκληροι καρποί ή τα μισά τους που έχουν μήκος ή διάμετρο μικρότερη από 5,00 εκατοστόμετρα.

Κάθε ολόκληρος καρπός πιπεριάς ή κάθε μισό πιπεριάς που διαφέρει περισσότερο από ένα εκατοστόμετρο είτε στο μήκος είτε στη διάμετρο από το επιθυμητό των 5,00 εκατοστόμετρων χαρακτηρίζεται ως ένα (1) ελάττωμα.

γ) Σταθερό μέγεθος του δείγματος.

Προκειμένου για διαχωρισμό και εκτίμηση των ελαττωμάτων εμφάνισης καθορίζεται, ως κατωτέρω, το σταθερό μέγεθος του δείγματος.

Τρόπος παρουσίασης	Σταθερό μέγεθος του δείγματος
Ολόκληρες πιπεριές	500 γραμμάρια
Μισές πιπεριές	500 γραμμάρια
Λωρίδες, κύβοι ή άλλοι τρόποι παρουσίασης τεμαχισμένων πιπεριών	250 γραμμάρια

δ) Μέθοδοι εξέτασης

Για το διαχωρισμό και την απαρίθμηση των ελαττωμάτων εμφάνισης το δείγμα τοποθετείται μέσα σε νερό σε βαθειά λεκάνη και οι ολόκληρες πιπεριές ή τα τεμάχιά τους διαχωρίζονται ένα προς ένα.

ε) Ανοχές στα ελαττώματα εμφάνισης

Ο μέγιστος αριθμός επιτρεπόμενων ελαττωμάτων είναι το αποδεκτό σύνολο σημείων για τις κατηγορίες των μικρών, μεγάλων και του συνόλου των ελαττωμάτων, όπως περιλαμβάνονται στους παρακάτω πίνακες Ι και ΙΙ.

ΠΙΝΑΚΑΣ Ι

ΟΛΟΚΛΗΡΕΣ ΚΑΙ ΜΙΣΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ

Σταθερό μέγεθος δείγματος 500 γραμμάρια

Ελαττώματα	Κατηγορίες ελαττωμάτων		
	Μικρά	Μεγάλα	Σύνολο των ελαττωμάτων
—Ελάττωμα χρώματος:			
—μικρό	1		
—μεγάλο		2	
—Ζημιωμένο:			
—μικρό	1		
—μεγάλο		2	
—Ξένες φυτικές ύλες	1		
—Κατάλοιπα επεξεργασίας		2	
—Μηχανική βλάβη		2	
—Παραμορφωμένες πιπεριές	1		
—Μη κανονικού μεγέθους πιπεριές		2	
Αποδεκτό σύνολο σημείων	10	6	12

ΠΙΝΑΚΑΣ ΙΙ

ΛΩΡΙΔΕΣ ΚΥΒΟΙ Η ΑΛΛΟΙ ΤΡΟΠΟΙ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗΣ ΤΕΜΑΧΙΣΜΕΝΩΝ ΠΙΠΕΡΙΩΝ

Σταθερό μέγεθος δείγματος 250 γραμμάρια

Ελαττώματα	Κατηγορίες ελαττωμάτων		
	Μικρά	Μεγάλα	Σύνολο των ελαττωμάτων
Ελάττωμα χρώματος:			
—μικρό	2		
—μεγάλο		2	
Ζημιωμένο		2	
Ξένες φυτικές ύλες	1		
Κατάλοιπα επεξεργασίας		2	
Μηχανική βλάβη	1		
Παραμορφωμένες πιπεριές	1		
Αποδεκτά σύνολο σημείων	5	6	8

στ) Ορισμός των «ελαττωματικών μονάδων» σε σχέση με τους συντελεστές ποιότητας.

Κάθε μονάδα - δείγμα που λαμβάνεται σύμφωνα με τα σχήματα δειγματοληψίας της παραγρ. 6 του άρθρου 26 του παρόντος και η οποία προετοιμάζεται για να ανταποκρίνεται στο σταθερό μέγεθος του δείγματος για την εφαρμογή των ανοχών των σχετικών με τα ελαττώματα εμφάνισης θεωρείται ως «ελαττωματική» όσον αφορά τους συντελεστές ποιότητας:

αα) Εάν δεν πληρεί τις γενικές απαιτήσεις των περιπτώσεων α, β, γ, δ και ε της παραγρ. 5 του άρθρου αυτού.

ββ) Εάν υπερβαίνει το αποδεκτό σύνολο σημείων για τις κατηγορίες των μικρών ή μεγάλων ελαττωμάτων ή εάν υπερβαίνει το αποδεκτό σύνολο σημείων για το σύνολο των ελαττωμάτων.

ζ) Αποδοχή των παρτίδων σε σχέση με τους συντελεστές ποιότητας:

Μία παρτίδα θεωρείται ως αποδεκτή εάν ο αριθμός των ελαττωματικών μονάδων, όπως αυτές ορίζονται στην περίπτωση στ΄ της παραγρ. 5 του άρθρου αυτού, δεν υπερβαίνει τον οριακό αριθμό αποδοχής C, ο οποίος αναφέρεται στα σχήματα δειγματοληψίας της παραγρ. 6 του άρθρου 26 του παρόντος.

Για την εφαρμογή της διαδικασίας αποδοχής, κάθε «ελαττωματική» μονάδα όπως ορίζεται στις υποπεριπτώσεις αα και ββ της περίπτωσης στ΄ της παραγ. 5 του άρθρου αυτού εξετάζεται ιδιαίτερα ως προς τα αντίστοιχα χαραχτηριστικά.

6. Πρόσθετα: Δεν επιτρέπεται η χρησιμοποίηση πρόσθετων για την παρασκευή των κατεψυγμένων πιπεριών.

7. Επισήμανση.

Πέρα από τις γενικές διατάξεις του άρθρου 23 του παρόντος, οι μονάδες προσυσκευασίας που περιέχουν κατεψυγμένες πιπεριές να φέρουν στην επισήμανσή τους και τα εξής:

α) Ένδειξη του τρόπου παρουσίασης, σύμφωνα με τις διατάξεις της παραγράφου 4 του άρθρου αυτού.

β) Στις περιπτώσεις τύπων παρουσίασης διαφορετικών από τους καθοριζόμενους στην περίπτωση α της παραγρ. 4 του άρθρου αυτού παραπλεύρως της ονομασίας του προϊόντος, την ενδεδειγμένη ένδειξη κατά τρόπο σαφή ώστε να αποφεύγεται κάθε σύγχιση ή εξαπάτηση του καταναλωτή.

γ) Οδηγίες σχετικές με τον τρόπο μαγειρεύματος.

δ) Προχειμένου για προϊόν συσκευασμένο σε μεγάλες συσκευασίες, το όνομα και η διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή πρέπει να αναγράφονται υποχρεωτικά στον περιέκτη, ενώ οι λοιπές ενδείξεις επιτρέπεται να περιλαμβάνονται στα συνοδευτικά έγγραφα του προϊόντος.

Άρθρο 21
Ποιοτικές προδιαγραφές για τα κατεψυγμένα ροδάκινα

1. Ορισμός του προϊόντος: Κατά την έννοια του παρόντος «κατεψυγμένα ροδάκινα» είναι το προϊόν που προέρχεται από νωπούς, υγιείς και κατάλληλα ώριμους καρπούς οι οποίοι ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά του είδους PRUNUS PERSICA L, εξαιρουμένων των ποικιλιών των νεχταρινίων, έχουν επεξεργασθεί ενδεχόμενα με ξηρό σάκχαρο ή σιρόπι και συσκευαστεί κατάλληλα και έχουν υποστεί κατάψυξη με κατάλληλο εξοπλισμό, ώστε η ζώνη της θερμοκρασίας μέγιστης κρυστάλλωσης να υπερπηδηθεί ταχέως. Η εργασία της κατάψυξης θεωρείται ότι έχει τελειώσει τη στιγμή κατά την οποία η θερμοκρασία στο θερμικό κέντρο του προϊόντος έχει φθάσει στους 18οC κάτω από το μηδέν μετά τη θερμική εξισορρόπηση.

2. Μεταχείριση του προϊόντος: Η μεταχείριση του προϊόντος πρέπει να είναι τέτοια ώστε να εξασφαλίζει τη διατήρηση της ποιότητάς του κατά τη διάρκεια τηςμεταφοράς, της αποθήκευσης και της διανομής, μέχρι τη στιγμή της τελικής πώλησής του.

3. Παρουσίαση:

α) Τύποι ποικιλιών:

Ανάλογα με τον τρόπο πρόσφυσης της σάρκας των ροδακίνων στον πυρήνα τους, διακρίνονται δύο (2) τύποι ποικιλιών ροδακίνων:

αα) Εκπύρηνα: Είναι τα ροδάκινα των οποίων ο πυρήνας διαχωρίζεται εύκολα από τη σάρκα.

ββ) Συμπύρηνα: Είναι τα ροδάκινα των οποίων η σάρκα είναι προσκολλημένη στον πυρήνα.

β) Χρωματισμός: Ανάλογα με το χρώμα της σάρκας των ροδακίνων που ανήκουν σε ωρισμένη ποικιλία, διακρίνονται οι κατωτέρω τύποι ροδακίνων:

αα) Λευκόσαρκα: Είναι τα ροδάκινα των οποίων το χρώμα που επικρατεί στη σάρκα περιλαμβάνεται μεταξύ του λευκού και του κιτρινόλευκου.

ββ) Κιτρινόσαρκα: Είναι τα ροδάκινα των οποίων το χρώμα που επικρατεί στη σάρκα περιλαμβάνεται μεταξύ του ανοικτού κίτρινου και του ανοικτού πορτοκαλλόχροου.

γγ) Κοκκινόσαρκα: Είναι τα ροδάκινα των οποίων το χρώμα που επικρατεί στη σάρκα περιλαμβάνεται μεταξύ του πορτοκαλλέρυθρου και του ερυθρού και των οποίων η μάζα της σάρκας είναι περισσότερο ή λιγότερη διάστικτη με ερυθρό χρώμα και όχι μόνο στην περιοχή της κοιλότητας όπου βρίσκεται ο πυρήνας.

δδ) Πρασινόσαρκα: Είναι τα ροδάκινα των οποίων το χρώμα που επικρατεί στη σάρκα είναι ανοικτό πράσινο και έχουν φθάσει στην πλήρη ωριμότητα.

γ) Τρόπος παρουσίασης:

Τα κατεψυγμένα ροδάκινα πρέπει να παρουσιάζονται σύμφωνα με τους κατωτέρω τρόπους:

αα) Ολόκληρα: Είναι τα ολόκληρα μη εκπυρηνομένα ροδάκινα.

ββ) Μισά: Είναι τα δύο κατά προσέγγιση ίσα τεμάχια τα οποία προέρχονται από τομή των ροδακίνων κατά την έννοια του επιμήκη άξονα και των οποίων έχει αφαιρεθεί ο πυρήνας.

γγ) Τέταρτα: Είναι τα τέσσερα κατά προσέγγιση ίσα τεμάχια, τα οποία προέρχονται από δύο τομές των ροδακίνων κατά την έννοια του επιμήκη άξονα και των οποίων έχει αφαιρεθεί ο πυρήνας.

δδ) Φέτες: Είναι τα κατά προσέγγιση ίσα τεμάχια τα οποία προέρχονται από περισσότερες από δυο τομές των ροδακίνων κατά την έννοια του επιμήκη άξονα, των οποίων έχει αφαιρεθεί ο πυρήν και έχουν σχήμα τομών τριγωνικού σχήματος.

εε) Τεμάχια (Κανονικού ή ακανόνιστου σχήματος): Είναι από τα κανονικού ή ακανόνιστου σχήματος τεμάχια τα οποία προέρχονται από την κοπή των εκπυρηνομένων ροδακίνων.

στστ) Κύβοι: Είναι τα τεμάχια μορφής κύβου με πλευρά κατ' ανώτατο όριο 15 χιλιοστόμετρα και τα οποία προέρχονται από την κοπή εκπυρηνομένων ροδακίνων.

δ. Άλλοι τρόποι παρουσίασης: Άλλοι τρόποι παρουσίασης εκτός των αναφερομένων στην περίπτωση γ της παραγρ. 3 του άρθρου αυτού επιτρέπονται μόνο με τους παρακάτω όρους:

αα) Να είναι σαφώς διαφορετικοί από αυτούς που περιγράφονται στο παρόν δ/γμα.

ββ) Να είναι σύμφωνοι με όλες τις άλλες διατάξεις του παρόντος δ/τος.

γγ) Να περιγράφονται στην επισήμανση με τέτοιο τρόπο ώστε να αποφεύγεται κάθε σύγχυση ή εξαπάτηση του καταναλωτή.

4. Κύριοι συντελεστές σύνθεσης και ποιότητας:

α) Προαιρετικά συστατικά:

Σάκχαρα, (σακχαρόζη), ιμβερτοποιημένη ζάχαρη, σιρόπι ιμβερτοποιημένης ζάχαρης, δεξτρόζη, φρουκτόζη, σιρόπι γλυκόζης, αφυδατωμένο σιρόπι γλυκόζης.

β) Σύνθεση:

αα) Ροδάκινα παρασκευασμένα με ξηρά σάκχαρα.

Η ολική περιεκτικότητα του υγρού που προέρχεται από το αποψυγμένο και λειοτριβημένο δείγμα σε διαλυτή ξηρή ουσία, προσδιοριζόμενη με διαθλασίμετρο στους 20ο C, δεν πρέπει να υπερβαίνει το 35% ούτε να είναι μικρότερη από 16%.

ββ) Ροδάκινα παρασκευασμένα με σιρόπι.

Η ποσότητα του χρησιμοποιούμενου σιροπιού δεν πρέπει να υπερβαίνει την απαραίτητη για την κάλυψη των ροδακίνων και την πλήρωση των μεταξύ αυτών διαστημάτων. Η συνολική περιεκτικότητα σε διαλυτή ξηρή ουσία προσδιοριζόμενη με διαθλασίμετρο στους 20ο C στο υγρό που προέρχεται από το αποψυγμένο και λειοτριβημένο δείγμα, δεν πρέπει να είναι ανώτερη από 30% ούτε κατώτερη από 14%.

γγ) Ορισμός των «ελαττωματικών» μονάδων σε σχέση με τη σύνθεση.

Κάθε μονάδα - δείγμα της οποίας η ολική περιεκτικότητα σε διαλυτή ξηρά ουσία είναι έξω από τα όρια που καθορίζονται στις υποπεριπτώσεις αα και ββ της περίπτωσης β της παραγράφου αυτής, πρέπει να θεωρείται ως ελαττωματική υπό τον όρο όμως ότι δεν παρεκλίνουν από αυτά περισσότερο από 5%.

δδ) Αποδοχή των παρτίδων σε σχέση με τη σύνθεση.

Μία παρτίδα θεωρείται ότι ανταποκρίνεται στα κριτήρια σύνθεσης εφόσον ο αριθμός των «ελαττωματικών» μονάδων που καθορίζονται στην υποπερίπτωση γγ της περίπτωσης β της παραγράφου αυτής δεν υπερβαίνει τον οριακό αριθμό αποδοχής C, ο οποίος αναφέρεται στα σχέδια δειγματοληψίας της παραγρ. 6 του άρθρου 26 του παρόντος.

γ) Συντελεστές ποιότητας.

αα) Γενικές απαιτήσεις.

(1) Τα κατεψυγμένα ροδάκινα πρέπει να είναι:

— Καθαρά και πρακτικά απαλλαγμένα από ξένες ύλες.

— Απαλλαγμένα από κάθε ξένη οσμή και γεύση.

— Παρόμοιων χαρακτηριστικών ποικιλίας.

— Καλού χρωματισμού, λογικά ομοιόμορφου και χαρακτηριστικού του τύπου της ποικιλίας.

(2) Όσον αφορά τα ελαττώματα εμφάνισης ή άλλα ελαττώματα για τα οποία καθορίζεται ανοχή, τα κατεψυγμένα ροδάκινα πρέπει να είναι:

— Πρακτικά απαλλαγμένα από σκοτεινές κηλίδες ή από πράσινα μέρη.

Εάν πρόκειται για πρασινόσαρκες ποικιλίες εξαιρούνται τα πράσινα μέρη.

— Πρακτικά απαλλαγμένα από ζημιωμένα φρούτα.

— Πρακτικά απαλλαγμένα από ποδίσκους ολόκληρους ή τεμαχισμένους ή από οποιαδήποτε άλλη ξένη φυτική ύλη.

— Πρακτικά άθικτα, λαμβάνοντες υπόψη τον τρόπο παρουσίασης και όχι παραμορφωμένα σε υπερβολικό βαθμό λόγω καθαρισμού ή μηχανικών βλαβών.

— Πρακτικά απαλλαγμένα από σκληρές μονάδες.

- Λογικά απαλλαγμένα από υπερώριμα σπογγώδη ή διαμελισμένα φρούτα.

— Λογικά απαλλαγμένα από φλοιούς.

— Απαλλαγμένα από ολόκληρους πυρήνες εκτός ς από την περίπτωση που παρουσιάζονται ως «ολόκληρα».

— Πρακτικά απαλλαγμένα από τεμάχια πυρήνα.

ββ) Ορισμός των ελαττωμάτων εμφάνισης:

(1) Ελάττωμα χρωματισμού: Μη κανονικός χρωματισμός ο οποίος οφείλεται στην οξείδωση ή σε τραυματισμό και βλάπτει σοβαρά την εμφάνιση του προϊόντος.

(2) Τραυματισμοί: Βλάβες προκαλούμενες από έντομα, πληγές προκαλούμενες από αρρώστιες ή άλλη αιτία.

(3) Ποδίσκος: Ο ποδίσκος με τον οποίο το ροδάκινο είναι προσκολλημένο στο βλαστό της ροδακινιάς.

(4) Ξένες φυτικές ύλες: Αβλαβείς φυτικές ύλες όπως π.χ. τεμάχια φύλλων.

(5) Υπερβολικό κόψιμο και μηχανική ζημιά.

Μονάδες κομμένες ή υπερβολικά καθαρισμένες με τέτοιο τρόπο, ώστε η όψη και ο τύπος εμφάνισης της μονάδας να έχουν μεταβληθεί σε μεγάλο βαθμό.

(6) Ινώδεις μονάδες: Μονάδες οι οποίες περιέχουν σκληρές ίνες ανεπιθύμητες κατά τη μάσσηση.

(7) Υπερώριμες ή σπογγώδεις μονάδες: Μονάδες υπερβολικά μαλακές ή κατακερματισμένες σε τέτοιο βαθμό ώστε να έχουν χάσει το φυσικό τους σχήμα.

(8) Τεμάχια πυρήνα: Σκληρά και κοπτερά τεμάχια πυρήνων μήκους πάνω από τρία (3) χιλιοστόμετρα.

γγ) Σταθερό μέγεθος του δείγματος.

Το μέγεθος του δείγματος για την επιλογή, την ταξινόμηση και την απαρίθμηση των ελαττωμάτων εμφάνισης έχει ως εξής:

Τρόπος παρουσίασης	Σταθερό μέγεθος του δείγματος
Ολόκληρα	20 μονάδες (φρούτα ολόκληρα)
Μισά ή τέταρτα	30 μονάδες (μισά ή τέταρτα)
Φέτες, κύβοι, τεμάχια	300 γραμ.

Οι μονάδες — δείγματα που αναφέρονται ανωτέρω απαρτίζονται από στραγγισμένα φρούτα.

δδ) Ανοχές στα ελαττώματα εμφάνισης: Ο μέγιστος αριθμός των επιτρεπόμενων ελαττωμάτων είναι το αποδεκτό σύνολο σημείων για τις κατηγορίες των μικρών, μεγάλων, πολύ μεγάλων και του συνόλου των ελαττωμάτων όπως περιλαμβάνονται στους παρακάτω πίνακες I, II και III.

ΠΙΝΑΚΑΣ I

«Ολόκληρα» Ροδάκινα

(20 Μονάδες)

Ελάττωμα	Κατηγορίες Ελαττωμάτων				Σύνολο Ελαττωμάτων
		Μονάδα Μέτρησης	μικρά	μεγάλα μεγάλα	πολύ
Φρούτα με ελαττώματα χρωματισμού ή πράσινα	Κάθε επιφάνεια 4 τετρ. εκατ.	1			
Τραυματισμοί	Κάθε επιφάνεια 0,5—1 τετρ. εκατ.	1			
	—1 τετρ. εκατ.		2		
	Πολύ σκούροι προσβάλλοντες τη σάρκα σε βάθος			4	
Ποδίσκος χαιξένες φυτικές ύλες	Κάθε τεμάχιο		2		
Υπερβολικό κόψιμο ή μηχανικές ζημιές	Κάθε μονάδα		2		
Ινώδεις μονάδες	Κάθε μονάδα		2		
Υπερώριμα ή σπογγώδη φρούτα	Κάθε μονάδα		2		
Φλοιοί	Κάθε τεμάχιο 1 τετρ. εκατ.	1			
ΣΥΝΟΛΟ ΑΠΟΔΕΚΤΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ		25	8	4	25

ΠΙΝΑΚΑΣ II

«Μισά» και «Τέταρτα» Ροδακίνων

(30 Μονάδες)

Ελάττωμα	Κατηγορίες Ελαττωμάτων				Σύνολο Ελαττωμάτων
		Μονάδα Μέτρησης	μικρά	βαρέα	βαρέα
Φρούτα με ελαττώματα χρωματισμού ή πράσινα	Κάθε επιφάνεια 4 τετρ. εκάτ.	1			
Τραυματισμού	Κάθε επιφάνεια 0,5—1 τετρ. εκατ.	1			
	—1 τετρ. εκατ.		2		
	Πολύ σκούροι προσβάλλοντες τη σάρκα σε βάθος			4	
Ποδίσκος και ξένες φυτικές ύλες	Κάθε τεμάχιο		2		
Υπερβολικό κόψιμο	Κάθε μονάδα	1			
Υπερώριμα ή σπογγώδη φρούτα		1			
Ινώδεις μονάδες	Κάθε μονάδα		2		
Φλοιοί	Κάθε τεμάχιο 1 τετρ. εκατ.	1			
Τεμάχιο πυρήνος	Κάθε τεμάχιο		2		
ΣΥΝΟΛΟ ΑΠΟΔΕΚΤΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ		25	8	4	25

Ολόκληροι πυρήνες 1 για 3 κιλά

ΠΙΝΑΚΑΣ III

«Φέτες» «Κύβοι», «Τεμάχια», ροδακίνων

(300 γραμ. στραγγισμένων φρούτων)

Ελάττωμα		Κατηγορίες Ελαττωμάτων Μονάδα Μέτρησης	μικρά	βαρέα	Σύνολο Ελαττωμάτων βαρέα
Φρούτα με ελαττώματα χρωματισμού ή πράσινα	Κάθε επιφάνεια 4 τετρ. εκατ.	1			
Τραυματισμού	1 τετραγ. εκατ.	1			
	1 τετρ. εκατ.		2		
	Πολύ σκούροι προσβάλλοντες τη σάρκα σε βάθος			4	
Ποδίσκος και ξένες φυτικές ύλες	Κάθε τεμάχιο		2		
Υπερβολικό κόψιμο	Κάθε μονάδα	1			
Υπερώριμα ή σπογγώδη φρούτα	5 γραμμάρια	1			
Ινώδεις μονάδες	Κάθε μονάδα		2		
Φλοιοί	Κάθε τετρ. εκατ.	1			
Τεμάχιο πυρήνος	Κάθε τεμάχιο		2		
ΣΥΝΟΛΟ ΑΠΟΔΕΚΤΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ		25	6	4	25

Ολόκληρος πυρήνας 1 για 3 χιλιόγραμμα.

εε) Ορισμός των «ελαττωματικών» μονάδων σε σχέση με τους συντελεστές ποιότητας.

Κάθε μονάδα - δείγμα προερχόμενη από δείγμα που λαμβάνεται σύμφωνα με τα σχήματα δειγματοληψίας της παραγρ. 6 του άρθρου 26 του παρόντος θεωρείται ως ελαττωματική:

αα) Εάν δεν ανταποκρίνεται στις γενικές απαιτήσεις της υποπερίπτωσης αα της περίπτωσης γ της παραγράφου αυτής και

ββ) Εαν υπερβαίνει το σύνολο των αποδεκτών σημείων για τις κατηγορίες ελαττωμάτων μικρών μεγάλων ή βαρέων ή εάν υπερβαίνει το σύνολο των αποδεκτών σημείων για το σύνολο των ελαττωμάτων που αναφέρονται για τις κατηγορίες αυτές στην υποπερίπτωση δδ της περίπτωσης γ της παραγράφου αυτής.

στ) Αποδοχή των παρτίδων σε σχέση με τους συντελεστές ποιότηταζ.

Μια παρτίδα θεωρείται ως αποδεκτή εάν ο αριθμός των ελαττωματικών μονάδων που ορίζονται στην υποπερίπτωση εε της περίπτωσης γ της παραγράφου αυτής δεν υπερβαίνουν τον οριακό αριθμό αποδοχής C, ο οποίος αναφέρεται στα σχήματα δειγματοληψίας της παραγρ. 6 του άρθρου 26 του παρόντος, υπό τον όρο ότι για όλους τους τύπους παρουσίασης εξαιρουμένων των «ολόκληρων ροδακίνων» ο αριθμός ολόκληρων πυρήνων δεν υπερβαίνει την ανοχή η οποία καθορίζεται με βάση το μέσο όρο των δειγμάτων.

5. Πρόσθετα:

Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση ασκορβικού και κιτρικού οξέος με την εξής μέγιστη συγκέντρωση:

Μέγιστη συγκέντρωση

α) Ασκορβικό οξύ 750 χιλιοστόγραμμα ανά χιλιόγραμμο.

β) Κιτρικό οξύ. Περιοριζόμενο από τις καλές πρακτικές παρασκευής.

6. Επισήμανση: Πέρα από τις γενικές διατάξεις του άρθρου 23 του παρόντος, οι μονάδες προσυσκευασίας που περιέχουν κατεψυγμένα Ροδάκινα πρέπει να φέρουν στην επισήμανσή τους και τα εξής:

α) Ένδειξη του τρόπου παρουσίασης π.χ. «Ολόκληρα», «Μισά», «τέταρτα», «φέτες», κ.λπ.

β) Στις περιπτώσεις διαφορετικών τρόπων παρουσίασης, παραπλεύρως της ονομασίας «κατεψυγμένα ροδάκινα» πρέπει να αναγράφεται η ενδεδειγμένη ένδειξη με τρόπο σαφή, ώστε να αποφεύγεται κάθε σύγχυση ή εξαπάτηση του καταναλωτή.

γ) Τον τύπο της ποικιλίας των ροδακίνων ή τα «εκπύρηνα», ή «συμπύρηνα» σύμφωνα με την περίπτωση α της παρ. 3 του άρθρου αυτού.

δ) Τον τύπο του χρώματος της ποικιλίας των ροδακίνων π.χ. λευκόσαρκα» ή «κιτρινόσαρκα» κ.λπ. σύμφωνα με την περίπτωση β της παρ. 3 του άρθρου αυτού.

ε) Την ένδειξη του μέσου κάλυψης ήτοι,: «σε .... » όπου προστίθεται το γλυκαντικό υλικό που χρησιμοποιήθηκε, αναφέροντας εάν αυτό χρησιμοποιήθηκε με την μορφή που αναγράφεται ή με μορφή σιροπιού.

στ) Στην περίπτωση χρησιμοποίησης ασκορβικού οξέος για την προστασία του χρώματος, η παρουσία του πρέπει να δηλώνεται στον κατάλογο των συστατικών ή σε άλλο σημείο της ετικέττας με τη φράση «προστέθηκε ασκορβικό οξύ ως αντιοξειδοτικό».

ζ) Προκειμένου για προσυσκευασμένο προϊόν, σαφείς οδηγίες συντήρησης από τη στιγμή της αγοράς του από τον λιανοπωλητή μέχρι της στιγμής της χρησιμοποίησής του καθώς και οδηγίες για την απόψυξή του.

η) Προκειμένου για προϊόν συσκευασμένο σε μεγάλες συσκευασίες, πρέπει να αναγράφεται υποχρεωτικά στον περιέχτη το όνομα και η διεύθυνση του παρασκευαστή ή συσκευαστή ενώ οι υπόλοιπες ενδείξεις επιτρέπεται να περιλαμβάνονται στα συνοδευτικά έγγραφα του προϊόντος.

Άρθρο 22.

Τεχνικές προδιαγραφές ταυτότητας λοιπών κατεψυγμένων οπωροκηπευτικών.

Για τα κατεψυγμένα οπωροκηπευτικά, για τα οποία δεν προβλέπονται ειδικές τεχνικές προδιαγραφές ταυτότητας στο παρόν δ/γμα, λαμβάνονται υπόψη κατά τον ποιοτικό έλεγχο τα εξής:

α) Οι έννοιες και ορισμοί του άρθρου 1 του παρόντος.

β) Οι γενικές διατάξεις του άρθρου 2 του παρόντος.

γ) Οι τεχνικές προδιαγραφές της πρώτης ύλης του άρθρου 3 του παρόντος.

δ) Οι διατάξεις του άρθρου 4 του παρόντος για δειγματοληψία και ποιοτικό έλεγχο της πρώτης ύλης.

ε) Οι προδιαγραφές των μέσων συσκευασίας του άρθρου 5 του παρόντος.

στ) Οι διατάξεις των άρθρων 6 και 8 του παρόντος για τις τεχνικές προδιαγραφές των τελικών προϊόντων.

ζ) Τα γενικά κριτήρια ποιότητας των τελικών προϊόντων του άρθρου 7 του παρόντος.

η) Οι διατάξεις του άρθρου 23 του παρόντος για την επισήμανση των προσυσκευασιών.

θ) Όλες οι διατάξεις των άρθρων 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31 του παρόντος.

Άρθρο 23.

Γενικές διατάξεις για την επισήμανση των κατεψυγμένων οπωροκηπευτικών.

1. Σε κάθε μονάδα προσυσκευασίας η οποία περιέχει κατεψυγμένα οπωροκηπευτικά που προορίζονται για εξαγωγή, πρέπει να γράφονται σαυτήν ή στην ετικέτα της χαλαίσθητα και καθαρά, οι παρακάτω ενδείξεις:

α) Γενικές ενδείξεις, όπως ο τίτλος της βιομηχανίας που παρήγαγε ή συσκεύασε το προϊόν, το όνομα του εξαγωγέα ή το εμπορικό σήμα του και η χώρα προέλευσης (GREECE).

β) Η ειδική ονομασία του προϊόντος που περιέχεται στην προσυσκευασία η οποία πρέπει να ακολουθείται από την ένδειξη «κατεψυγμένα».

γ) Η κατηγορία μεγέθους του περιεχόμενου προϊόντος.

δ) Το καθαρό αρχικό βάρος σε γραμμάρια ή σε χιλιόγραμμα.

Για προσυσκευασίες βάρους μικρότερου από 250 γραμμάρια γίνεται αποδεκτή ανοχή επί έλαττον 2% του μέσου δηλούμενου καθαρού βάρους 10 μονάδων. Η ανά μονάδα ανοχή βάρους δεν μπορεί να είναι ανώτερη του 5% επί έλαττον του καθαρού δηλούμενου βάρους. Για προσυσκευασίες βάρους μεγαλύτερου από 500 γραμμάρια γίνεται αποδεκτή ανοχή επί έλαττον 1% του μέσου δηλούμενου καθαρού βάρους 10 μονάδων.

Η ανά μονάδα ανοχή δεν μπορεί να είναι ανώτερη του 2,5% επί έλαττον του καθαρού δηλούμενου βάρους.

Εάν το προϊόν πρόκειται να πωλείται με ζύγισμα αντί ανά μονάδα προσυσκευασίας, στη θέση αναγραφής του καθαρού βάρους πρέπει να αναγράφεται η ένδειξη «Για πώληση με ζύγισμα».

ε) Ο κωδικός αριθμός της ημερομηνίας συσκευασίας πρέπει να περιλαμβάνει το μήνα και το έτος και να αποτελείται από δύο αριθμούς, έναν για το έτος και έναν για το μήνα. Ο κωδικός αριθμός κοινοποιείται με σχετική κλείδα αποκωδικοποίησης στην αρμόδια για τον ποιοτικό έλεγχο Περιφερειακή Υπηρεσία του Υπουργείου Γεωργίας.

στ) Οδηγίες σχετικές με τη συντήρηση του προϊόντος, με ακριβή αναγραφή του μέγιστου χρόνου οικιακής συντήρησης σε ψυγείο και των όρων συντήρησης σε θερμοκρασία περιβάλλοντος μετά την απόψυξη.

ζ) Οδηγίες για την απόψυξη και για την κατανάλωση του προϊόντος.

η) Πλήρης κατάλογος των συστατικών, τα οποία πρέπει να απαριθμούνται με φθίνουσα τάξη, ανάλογα με την περιεκτικότητά τους στο προϊόν.

θ) Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας του προϊόντος (όταν τούτο απαιτείται από τη χώρα προορισμού).

2. Σε κάθε μονάδα προσυσκευασίας κατεψυγμένων οπωροκηπευτικών, που προορίζονται για εξαγωγή, πρέπει να αναγράφεται σαυτήν ή στην ετικέττα της το Κρατικό σήμα, σύμφωνα με τα οριζόμενα στο άρθρο 19 παρ. 8 του Ν. 4035/1960 «περί μέτρων επέκτασης και βελτίωσης των δενδροκηπευτικών καλλιεργειών και άλλων τινών διατάξεων».

3. Σε περίπτωση συσκευασίας σε μεγάλες συσκευασίες, η ονομασία του προϊόντος και η χώρα προέλευσης είναι δυνατό να εμφανίζονται στη συσκευασία ή στα συνοδευτικά έγγραφα του προϊόντος.

Άρθρο 24.

Δειγματοληψία και ποιοτικός έλεγχος τελικών προϊόντων.

1. Αρμόδια όργανα: Τα κατεψυγμένα οπωροκηπευτικά που προορίζονται για εξαγωγή υπόκεινται σε ποιοτικό έλεγχο για τη διαπίστωση της τήρησης των διατάξεων του παρόντος διατάγματος.

Ο έλεγχος αυτός γίνεται από τους κατά τόπους μόνιμους τεχνικούς υπαλλήλους ΠΕ κατηγορίας του Υπουργείου Γεωργίας (Ελεγκτές γεωργικών Βιομηχανιών).

2. Χώρος ελέγχου. Το φορτίο που προορίζεται για έλεγχο μπορεί να βρίσκεται στο χώρο του εργοστασίου ή σε άλλη αποθήκη ή στους τόπους φόρτωσης του προϊόντος για εξαγωγή.

Εάν το φορτίο βρίσκεται στους χώρους του εξαγωγέα, ο ελεγκτής δικαιούται να επανελέγξει αυτό μετά τη μεταφορά αυτού στο τόπο φόρτωσης (εκτελωνισμού) εάν έχει υποψία αλλαγής της ταυτότητας του φορτίου.

3. Αίτηση ποιοτικού ελέγχου. Ο παραπάνω έλεγχος γίνεται μετά από υποβολή από τον εξαγωγέα αίτησης ποιοτικού ελέγχου στη Διεύθυνση Γεωργίας ή στον ελεγκτή Γεωργικών Βιομηχανιών.

Η αίτηση αυτή υποβάλλεται πριν από 24 τουλάχιστον ώρες.

Στην αίτηση πρέπει να αναγράφονται τα παρακάτω στοιχεία:

α) Το ονοματεπώνυμο και η διεύθυνση του εξαγωγέα ή η επωνυμία του εξαγωγικού οίκου ή εταιρείας, καθώς και η έδρα αυτής.

β) Ο αριθμός των χαρτοκιβωτίων κ.λπ.

γ) Το μικτό βάρος της παρτίδας που θα εξαχθεί.

δ) Οι κωδικοί αριθμοί.

ε) Η χώρα προορισμού του φορτίου.

στ) Ο τόπος φόρτωσης ή μεταφόρτωσης του προϊόντος.

ζ) Το μέσο μεταφοράς και

η) Η πιθανή ημερομηνία φόρτωσης.

Άρθρο 25.

Υποχρεώσεις εξαγωγέων.

1. Οι εξαγωγείς πρέπει να μην εμποδίζουν τη διενέργεια της δειγματοληψίας και του ποιοτικού ελέγχου.

Υποχρεούνται να διευκολύνουν τον ελεγκτή Γεωργικών Βιομηχανιών στη λήψη αντιπροσωπευτικού δείγματος και να παρέχουν σ' αυτόν τα απαραίτητα μέσα (όργανα Χημείου, εργαλεία κ.λπ.) και εργάτες για τη διευκόλυνση του έργου τους.

2. Επί πλέον μεριμνούν για τη προσκόμιση στον Ελεγκτή Γεωργικών Βιομηχανιών πιστοποιητικού επίσημης αρμόδιας αρχής της χώρας προορισμού του φορτίου, εάν στη χώρα αυτή ισχύουν διατάξεις που δεν είναι γνωστές σ' αυτόν.

Άρθρο 26.

Δειγματοληψία — Ποιοτικός έλεγχος.

1. Ορισμοί.

α) Κριτήριο αποδοχής (C) για δεδομένο σχήμα δειγματοληψίας είναι ο μέγιστος αριθμός επιτρεπόμενων ελαττωματικών μονάδων για να θεωρηθεί ότι το φορτίο ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του παρόντος διατάγματος.

β) Ελαττωματική μονάδα είναι η μονάδα — δείγμα η οποία δεν ανταποκρίνεται σε μια ή περισσότερες προδιαγραφές του παρόντος διατάγματος οι οποίες δεν συνιστούν στοιχεία που καθιστούν απαράδεκτο το προϊόν για τον καταναλωτή κατά την έννοια της παρ. 3 του άρθρου αυτού.

γ) Έλεγχος είναι η μέτρηση, εξέταση, δοκιμή ή άλλος προσδιορισμός μιας μονάδας προϊόντος (δείγμα — μονάς) για την εξακρίβωση της ανταπόκρισης του προς τις προδιαγραφές του παρόντος διατάγματος.

δ) Επίπεδο ελέγχου είναι το σχετικό εύρος δειγματοληψίας που γίνεται σε συγκεκριμένη παρτίδα του προς έλεγχο προϊόντος.

ε) Παρτίδα ή παρτίδα ελέγχου είναι το σύνολο των μονάδων δειγμάτων του αυτού σχήματος, τύπου και τρόπου παρουσίασης, τα οποία περιέχουν το υπό εξέταση κατεψυγμένο προϊόν.

στ) Μέγεθος της παρτίδος (Ν) καλείται ο αριθμός των πρωτογενών δειγμάτων — μονάδων της παρτίδας.

ζ) Μονάδα — δείγμα είναι η μεμονωμένη μονάδα συσκευασίας ή κλάσμα της περιεχομένης μονάδας συσκευασίας ή σύνθετο μίγμα του προϊόντος το οποίο εξετάζεται ή δοκιμάζεται ως ενιαία μονάδα.

η) Δείγμα είναι κάθε σύνολο μονάδων — δειγμάτων τα οποία χρησιμεύουν για τον έλεγχο. Κατά γενικό κανόνα, το δείγμα περιλαμβάνει όλες τις μονάδες — δείγματα τα οποία έχουν ληφθεί από μια παρτίδα με σκοπό την εξέταση ή δοκιμή.

θ) Δειγματοληψία είναι η ενέργεια η οποία συνίσταται στη λήψη ή εκλογή των μονάδων — δειγμάτων από μια παρτίδα ή από το σύνολο του προϊόντος.

ι) Μέγεθος του δείγματος (η) είναι ο αριθμός των μονάδων — δειγμάτων που αποτελούν το ολικό δείγμα το οποίο λαμβάνεται από μια παρτίδα ή από το σύνολο του προϊόντος.

ια) Σχήμα δειγματοληψίας είναι το σύνολο των κανόνων οι οποίοι καθορίζουν το μέγεθος του δείγματος, το κριτήριο αποδοχής και το κριτήριο απόρριψης με σκοπό τη λήψη απόφασης σχετικά με την αποδοχή ή την απόρριψη μιας παρτίδας ή του συνόλου του προϊόντος, με βάση τα αποτελέσματα του ελέγχου και της εξέτασης του δείγματος.

2. Ποιοτικός έλεγχος.

Για την άσκηση του ποιοτικού ελέγχου απαιτούνται:

α) Η εκλογή του κατάλληλου επιπέδου ελέγχου: Για κανονική δειγματοληψία εφαρμόζεται το επίπεδο ελέγχου 1, σε περιπτώσεις δε αμφισβητήσεων (διαιτησία) εφαρμόζεται το επίπεδο ελέγχου 2 της παραγράφου 6 του άρθρου αυτού.

β) Ο προσδιορισμός του μεγέθους της παρτίδας (Ν), δηλαδή του αριθμού των πρωτογενών μονάδων — δειγμάτων.

γ) Ο προσδιορισμός του αριθμού των μονάδων — δειγμάτων (μέγεθος του δείγματος (η) το οποίο θα ληφθεί από την ελεγχομένη παρτίδα) λαμβανομένων υπόψη του σχήματος των μονάδων συσκευασίας, του μεγέθους της παρτίδας και του επιπέδου ελέγχου.

δ) Η λήψη, κατά τύχη, του επιθυμητού αριθμού μονάδων — δειγμάτων από την παρτίδα, λαμβάνοντες οπωσδήποτε υπόψη τους κωδικούς αριθμούς ή άλλα σημεία ταυτοποίησης κατά την εκλογή του δείγματος.

ε) Η εξακρίβωση εάν το προϊόν ανταποκρίνεται προς τις ισχύουσες διατάξεις. Ως ελαττωματική μονάδα χαρακτηρίζεται κάθε μονάδα — δείγμα που δεν ανταποκρίνεται στο ποιοτικό επίπεδο και στις προϋποθέσεις που καθορίζονται με το διάταγμα αυτό για τον χαρακτηρισμό ως «ελαττωματική» ανάλογα με το είδος του προϊόντος.

στ) Η αναφορά στο κατάλληλο σχήμα δειγματοληψίας της παραγράφου 6 του άρθρου αυτού.

ζ) Η παρτίδα να θεωρηθεί ως αποδεκτή όταν ο αριθμός των ελαττωματικών μονάδων είναι ίσος ή μικρότερος από τα κριτήρια αποδοχής C του σχήματος δειγματοληψίας της παρ. 6 του άρθρου αυτού.

η) Η παρτίδα να χαρακτηρισθεί ως μη σύμφωνη όταν ο αριθμός των ελαττωματικών μονάδων είναι μεγαλύτερος από το κριτήριο αποδοχής C του σχήματος δειγματοληψίας της παρ. 6 του άρθρου αυτού.

3. Τρόπος Ποιοτικού Ελέγχου.

Ο ποιοτικός έλεγχος γίνεται σε αντιπροσωπευτικό δείγμα, το οποίο λαμβάνεται κατά τύχη από την υπό έλεγχο παρτίδα, σύμφωνα με τους πίνακες σχήματος δειγματοληψίας της παρ. 6 του άρθρου αυτού.

Τα σχήματα δειγματοληψίας δεν εφαρμόζονται για τις περιπτώσεις παραμέτρων ποιότητας, οι οποίες είναι δυνατό να παρουσιάζουν κίνδυνο για την υγεία του ανθρώπου, όπως είναι τα υπολείμματα φυτοφαρμάκων, οι τοξικές ουσίες, οι ξένες ύλες (ή λίθοι και έντομα μεγάλου μεγέθους).

4. Τρόπος εξέτασης μονάδας — δείγματος.

Καθε μονάδα — δείγμα εξετάζεται αφού ληφθούν υπόψη οι προδιαγραφές που ισχύουν για το εξεταζόμενο προϊόν και κρίνεται «αποδεκτή» ή «ελαττωματική».

5. Πλήρωση προδιαγραφών.

Ανάλογα με τον ολικό αριθμό των ελαττωματικών μονάδων, τις οποίες περιέχει το δείγμα, θα αποφασιστεί, με βάση τις κατωτέρω ενδείξεις, εάν η παρτίδα πληρεί ή δεν πληρεί τις προδιαγραφές:

α) Η παρτίδα πληρεί τις προδιαγραφές αυτές, εάν ο αριθμός των ελαττωματικών μονάδων είναι ίσος ή μικρότερος από το κριτήριο αποδοχής, που προβλέπεται στα παρακάτω σχήματα δειγματοληψίας I και II.

β) Η παρτίδα δεν πληρεί τις προδιαγραφές αυτές, εάν ο αριθμός των ελαττωματικών μονάδων είναι ανώτερος από το κριτήριο αποδοχής που προβλέπεται στα παρακάτω σχήματα δειγματοληψίας I και II.

6. Σχήματα δειγματοληψίας.

Για τον ποιοτικό έλεγχο των κατεψυγμένων οπωροκηπευτικών χρησιμοποιούνται τα παρακάτω σχήματα δειγματοληψίας:

α) Για κανονική δειγματοληψία, εφαρμόζεται το παρακάτω σχέδιο δειγματοληψίας 1.

ΣΧΗΜΑ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ 1

(Επίπεδο ελέγχου 1)

α) Καθαρό βάρος ίσο ή μικρότερο από 1 χιλιόγραμμο

Μέγεθος παρτίδας (Ν)	Μέγεθος δείγματος (η)	Κριτήριο αποδοχής (C)
4.800 ή μικρότερο	6	1
4.801— 24.000	13	2
24.001— 48.000	21	3
48.001— 84.000	29	4
84.001—144.000	48	6
144.001—240.000	84	9
Άνω των 240.000	126	13

β) Καθαρό βάρος μεγαλύτερο από 1 χιλ. αλλά χωρίς να υπερβαίνει τα 4,5 χιλιογρ.

Μέγεθος παρτίδας (Ν)	Μέγεθος δείγματος (η)	Κριτήριο αποδοχής (C)
2.400 ή λιγότερο	6	1
2.401— 15.000	13	2
15.001— 24.000	21	3
24.001— 42.000	29	4
42.001— 72.000	48	6
72.001—120.000	84	9
άνω των 120.000	126	13

γ) Καθαρό βάρος μεγαλύτερο από 4,5 χιλιόγραμμα

Μέγεθος παρτίδας (Ν)	Μέγεθος δείγματος (η)	Κριτήριο αποδοχής (C)
600 ή μικρότερο	6	1
601— 2.000	13	2
2.001— 7.200	21	3
7.201—15.000	29	4
15.001—24.000	48	6
24.001—42.000	84	9
άνω των 42.000	126	13

β) Για περιπτώσεις αμφισβητήσεων (διαιτησίας) εφαρμόζεται το παρακάτω σχήμα δειγματοληψίας ΙΙ.

ΣΧΗΜΑ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ ΙΙ

(Επίπεδο ελέγχου 2)

α) Καθαρό βάρος ίσο ή μικρότερο από 1 χιλιόγραμμο

Μέγεθος παρτίδας (Ν)	Μέγεθος δείγματος (η)	Κριτήριο αποδοχής (C)
4.800 ή μικρότερο	13	2
4.801– 24.000	21	3
24.001– 48.000	29	4
48.001– 84.000	48	6
84.001–144.000	84	9
144.001–240.000	126	13
άνω των 240.000	200	19

β) Καθαρό βάρος μεγαλύτερο από 1 χιλ. αλλά χωρίς να υπερβαίνει τα 4,5 χιλιογρ.

Μέγεθος παρτίδας (Ν)	Μέγεθος δείγματος (η)	Κριτήριο αποδοχής (C)
2.400 ή λιγότερο	13	2
2.401– 15.000	21	3
15.001– 24.000	29	4
24.001– 42.000	48	6
42.001– 72.000	84	9
72.001–120.000	126	13
άνω των 120.000	200	19

γ) Καθαρό βάρος μεγαλύτερο από 4,5 χιλιόγραμμα

Μέγεθος παρτίδας (Ν)	Μέγεθος δείγματος (η)	Κριτήριο αποδοχής (C)
600 ή μικρότερο	13	2
601– 2.000	21	3
2.001– 7.200	29	4
7.201–15.000	48	6
15.001–24.000	84	9
24.001–42.000	126	13
άνω των 42.000	200	19

Στην περίπτωση κατά την οποία διαπιστωθεί καταφανής διαφορά ποιότητας του περιεχόμενου των μέσων προσυσκευασίας, παίρνονται συμπληρωματικά περισσότερα δείγματα για ευρύτερο έλεγχο.

Αν ο ποιοτικός έλεγχος γίνει στο εργαστήριο της Υπηρεσίας, το δείγμα που πάρθηκε για έλεγχο σφραγίζεται και μονογράφεται από τον ελεγκτή και τον εκπρόσωπο του εξαγωγέα, παραμένει δε στα χέρια του Εξαγωγέα ίσο αντίδειγμα και συντάσσεται σχετικό διπλότυπο δειγματοληψίας και ελέγχου.

Κατά τη διάρκεια της δειγματοληψίας και του ποιοτικού ελέγχου μπορεί να παρευρίσκεται εκπρόσωπος του εξαγωγέα.

7. Εξέταση δείγματος. Ο ποιοτικός έλεγχος περιλαμβάνει γενικές εξετάσεις του δείγματος που αναφέρονται στην αναγνώριση και περιγραφή του είδους του τελικού προϊόντος και στον προσδιορισμό ορισμένων γενικών ποιοτικών χαρακτηριστικών του καθώς και ειδικές εξετάσεις που αναφέρονται στα ειδικότερα ποιοιτικά χαρακτηριτικά του τελικού προϊόντος.

Οι εξετάσεις αυτές αναφέρονται σε κάθε μια από τις μονάδες προσυσκευασίας του δείγματος που πάρθηκε.

α) Γενικές ενδείξεις:

αα) Χαρακτηριστικά πλήρους μονάδας προσυσκευασίας:

Είδος και τύπος προϊόντος (από τα στοιχεία που αναφέρονται στην επισήμανση της μονάδας προσυσκευασίας).

Τύπος μονάδας προσυσκευασίας.

Λοιπές ενδείξεις (από τα στοιχεία που αναφέρονται την επισήμανση της μονάδας προσυσκευασίας).

Κωδικός αριθμός.

Εμφάνιση μονάδας προσυσκευασίας.

Ζύγιση (μικτό βάρος).

ββ) Εξέταση μετά το άνοιγμα της μονάδας προσυσκευασίας:

Πληρότητα μονάδας προσυσκευασίας.

Καθαρό βάρος.

β) Ειδικές εξετάσεις:

Γενικά χαρακτηριστικά προϊόντος: Ποικιλία, μέγεθος, χρώμα.

Ελαττώματα προϊόντος.

Οργανοληπτικές ιδιότητες: Υφή, άρωμα, γεύση.

Άρθρο 27.

Χορήγηση Πιστοποιητικού.

1. Μετά το τέλος του ποιοτικού ελέγχου ο Ελεγκτής Γεωργικών Βιομηχανιών συντάσσει δελτίο Ποιοτικού Ελέγχου στο οποίο καταχωρεί τα αποτελέσματα των εξετάσεων. Με βάση αυτά χορηγεί το πιστοποιητικό ποιοτικού Ελέγχου που αναφέρεται στο άρθρο 25.

Το πιστοποιητικό αυτό συντάσσεται σε τρία αντίγραφα και υπογράφεται από το Γεωπόνο που έκανε τον ποιοτικό έλεγχο. Το ένα απ' αυτά χορηγείται στον εξαγωγέα, το άλλο κατατίθεται με ευθύνη του Εξαγωγέα στο Τελωνείο και το τρίο παραμένει στο αρχείο της αρμόδιας Υπηρεσίας.

2. Οι τελωνειακές αρχές υποχρεούνται να απαγορεύουν την εξαγωγή στο εξωτερικό κάθε φορτίου κατεφυγμένο εφόσον δεν κατατεθεί σ' αυτές το σχετικό Πιστοποιητικό Ποιοτικού Ελέγχου.

3. Οι τελωνειακές αρχές καθώς και κάθε άλλο Κρατικό όργανο οφείλου να καταγγέλουν στις αρμόδιες αρχές κάθε παραποίηση ή διπλοχρησία του Πιστοποιητικού Ποιοτικού Ελέγχου.

Άρθρο 28.

Επανέλεγχος απαρριφθέντος φορτίου.

1. Σε περίπτωση απόρριψης από τον Ελεγκτή Γεωργικών Βιομηχανιών φορτίου, γίνεται επανέλεγχος με ένσταση του ενδιαφερόμενου η οποία υποβάλλεται μέσα σε 48 ώρες στην αρμόδια Δ/νση Γεωργίας ή στον Ελεγκτή Γεωργικών Βιομηχανιών με την οποία ζητείται ο επανέλεγχος του φορτίου που απορρίφθηκε.

2. Ο επανέλεγχος γίνεται είτε στο αντίδειγμα που πάρθηκε είτε σε ένα δείγμα που παίρνεται με το άρθρο 25 του παρόντος Δ/τος από Επιτροπή στην οποία συμμετέχει ο Επόπτης Ελέγχου Γεωργικών Βιομηχανιών ή ο ασκών καθήκοντα αυτού, ένας εκπρόσωπος της Υπηρεσίας ή του Τμήματος Εμπορίου και ένας Τεχνικός (Γεωπόνος Χημικός, Τεχνολόγος Τροφίμων κ.λπ), ομοειδούς Βιομηχανίας.

Στην επιτροπή αυτή μπορεί να παρίσταται και τεχνικός Εκπρόσωπος της Βιομηχανίας χωρίς ψήφο.

Αν η Επιτροπή αυτή αποφασίσει ομόφωνα για την ακαταλληλότητα του φορτίου το αποτέλεσμα θεωρείται τελεσίδικο.

3. Προκειμένου για φορτίο πάνω από (100) τόννους, αν η Επιτροπή αποφανθεί κατά πλειοψηφία για την ακαταλληλόγητα αυτού, ο εξαγωγέας μπορεί να ζητήσει τον επανέλεγχο του φορτίου που απορρίφθηκε μετά από αποστολή δείγματος που παίρνεται από την Επιτροπή, προς το Ινστιτούτο Τεχνολογίας Γεωργικών Προϊόντων του Υπουργείου Γεωργίας, οπότε το αποτέλεσμα της εργαστηριακής εξέτασης αυτού λαμβάνεται υπόφη από την Επιτροπή.

4. Η απόρριψη από τον Ελεγκτή φορτίου λόγω μη κανονικής επισήμανσης δεν δίνει το δικαίωμα στον εξαγωγέα να ζητήσει τον παραπάνω επανέλεγχο από την Επιτροπή.

5. Σε κάθε περίπτωση η Επιτροπή συντάσσει πρακτικό, αντίγραφο του οποίου παίρνει ο Ελεγκτής Γεωργικών Βιομηχανιών για την έκδοση ή όχι του Πιστοποιητικού Ποιότητας.

Άρθρο 29.

Τύχη και παρακολούθηση απορριπτομένων φορτίων.

1. Τα φορτία που δεν πληρούν τις σχετικές προδιαγραφές μπορούν να διατίθενται στην εσωτερική αγορά εφόσον πληρούν τους όρους του Ελληνικού Κώδικα Τροφίμων.

2. Η παραπέρα διακίνηση κάθε απορριφθέντος φορτίου γίνεται με την παρακολούθηση του Ελεγκτή Γεωργικών Βιομηχανιών.

Ο εξαγωγέας υποχρεούται πριν από κάθε διακίνηση του φορτίου που απορρίφθηκε ή μέρος από αυτό να ειδοποιεί τον Ελεγκτή Γεωργικών Βιομηχανιών ο οποίος παρακολουθεί τη διακίνησή του από το τόπο όπου έγινε ο έλεγχος προς την αποθήκη ή άλλο προορισμό.

3. Απαγορεύεται η ανάμιξη φορτίου που απορρίφθηκε με άλλες παρτίδες που προορίζονται για εξαγωγή.

4. Απαγορεύεται η μεταφορά φορτίου που απορρίφθηκε σε άλλους τόπους φόρτωσης για εξαγωγή.

Άρθρο 30.

Κυρώσεις.

Οι παραβάτες των διατάξεων του παρόντος δ/τος υφίστανται κυρώσεις σύμφωνα με τα άρθρα 7 και 8 του Β.Δ. 427/1970 «περί τεχνολογικής εποπτείας και τεχνολογικού ελέγχου των γεωργικών βιοτεχνικών και βιομηχανικών επιχειρήσεων» (ΦΕΚ 140 Α΄.).

Άρθρο 31.

Έναρξη ισχύος

Η ισχύς του παρόντος Διατάγματος αρχίζει έξι (6) μήνες από τη δημοσίευσή του στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Στον Υπουργό Εμπορίου αναθέτουμε τη δημοσίευση του παρόντος διατάγματος και στον Υφυπουργό Γεωργίας την εκτέλεση αυτού.

Αθήνα, 16 Μαρτίου 1987

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ
ΧΡΗΣΤΟΣ ΑΝΤ. ΣΑΡΤΖΕΤΑΚΗΣ

ΟΙ ΥΠΟΥΡΓΟΙ

Ο ΥΦΥΠΟΥΡ. ΓΕΩΡΓΙΑΣ	ΕΜΠΟΡΙΟΥ
ΔΗΜ. ΠΙΤΣΙΩΡΗΣ	**ΠΑΝ. ΡΟΥΜΕΛΙΩΤΗΣ**